

Chardonnay



IP SIS

Vi del Mediterrani

VARIETATS

Chardonnay

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

12,5% vol.

ELABORACIÓ

Fermentació controlada a 15°C, obtenint així la màxima expressió de la varietat.

NOTA DE TAST

En les tres parcel·les on es cultiven els nostres raïms Chardonnay es porta a terme una viticultura adaptada a la vinya, cada una amb el seu particular sòl i microclima. Les característiques del terreny confereixen al vi un ampli ventall de notes afruitades que van dels cítrics fins a les fruites amb òs i poma verda.

GASTRONOMIA

Maridatge amb carns blanques, aus, formatges cremosos i patés.

TEMPERATURA DE SERVEI

8°-10°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA: Borgonya

CODI EAN AMPOLLA: 8427221026817

TAP: Suro natural

CÀPSULA: Complexa personalitzada

CAIXA: 6 ampolles de 75 cl.

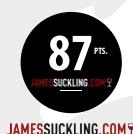
Pes: 8,50 Kg. - Alçada: 30 cm. - Ample: 18 cm. - Llarg: 27 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada: 168 cm. - Ample: 80 cm. - Llarg: 120 cm.

Caixes per pis: 16 - Nombre de pisos: 5

Caixes per palet: 80 - Pes de palet: 700 Kg.



Chardonnay



IP SIS

Vi del Mediterrani

ÚLTIMS PREMIS I RECONeixEMENTS

2013

IP SIS CHARDONNAY 2011 87 Punts Guia Peñin de los Vinos de España - 2013

2014

IP SIS CHARDONNAY 2013 87 Punts Guia Peñin de los Vinos de España - 2014
IP SIS CHARDONNAY Primer premi XX Concurs de Vins de la D.O Tarragona

2015

IP SIS CHARDONNAY 2014 Medalla Bronze Decanter World Wine Awards - UK

2016

IP SIS CHARDONNAY 2015 Primer premi XXII Concurs de Vins de la D.O Tarragona
IP SIS CHARDONNAY 2015 87 Punts Guia Peñin de los Vinos de España - 2016

2017

IP SIS CHARDONNAY 2016 Primer premi XXIII Concurs de Vins de la D.O Tarragona

2018

IP SIS CHARDONNAY 2017 Primer premi XXIV Concurs de Vins de la D.O Tarragona
IP SIS CHARDONNAY 2017 87 Punts James Suckling

