

T C R R A A N M T A U



Soi:	Chardonnay
An de recoltă: Lot:	2019 171.19.01
Clasificare:	DOC – CMD MURFATLAR
Tip vin:	Sec
Note:	Un Chardonnay tipic dobrogean, mineral, onctuos, plin, cu arome echilibrate de caisă, piersică, susținute și potențate de tentele vanilate de la fermentarea în baricuri
Culoare:	Alb - Verzui
Vie – particularități:	Dimensiune parcelă – 4,35 Ha Vârsta plantație - 10 ani Poziție plantație - platou înclinat cu expoziție sud+vest Insolație – 2.000 ore (peste media țării) Precipitații – sub 400ml/an Sol – calcaros, ușor argilos
Vinificație:	Strugurii au fost recoltați manual, în lădițe, și sortați fiind îndepărtați strugurii nesănătoși, necopti și impuritățile vegetale înainte de desciorchinare și presare. Mustul obținut a fost fermentat în două moduri diferite, la inox, respectiv la baric, rezultatul final fiind un cupaj de Chardonnay fermentat și păstrat la inox cu un Chardonnay fermentat și păstrat la baric timp de 12 luni (65-70% din cupaj), în tot acest timp batonajul săptămânal eliberând aromele din membrana celulei de drojdie.
Servire:	8-12°C; asocieri culinare: supe cremă, risotto, paste cu sos alb, carne albă (curcan, pui) la grătar, fructe de mare
Date tehnice:	alc-13,5%; zah-2,9 gr/l; Aciditate totală-6,16; Aciditate volatila-0,27.