



CRAMA CENALOȘVADA

# Chardonnay



|                         |  |
|-------------------------|--|
| AN                      | 2023   |
| SOI                     | Chardonnay   |
| TIP VIN                 | Sec, Alb, Varietal   |
|                         | Strugurii au fost culeși manual și adunați în lăzi de capacitate mică pe data de 19 septembrie.<br>Sol : brun roșcat, calcaros<br>Altitudine parcelă : 500 m   |
| VINIFICAȚIE             | Ajunși la cramă, ciorchinii au fost sortați manual, pentru înlăturarea oricăror boabe neconforme sau frunzelor de viță. Apoi, strugurii au fost desciorchinați și boabele trecute printr-un zdrobitor cu acțiune centrifugă, după care au fost lăsați pe coajă la temperaturi scăzute pentru a preveni fermentarea pe coajă. După 48 de ore s-a realizat presarea cu ajutorul preseii orizontale. Fermentarea are loc în cisterne de inox. |
| MATURARE ȘI ÎNVECHIRE   | Stocarea are loc în cisterne de inox, ulterior are loc îmbutelierea în sticle de 750 ml.   |
| TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE | Culoare : gălbui-untoasă<br>Olfactiv : aduce arome untoase, dar și indicii de condimente precum cuișoare sau scorțișoară.<br>Gustativ : reflectă o aromă de fructe tropicale. cum ar fi ananasul, mango și guava   |
| PARAMETRI               | Volum alcool : 14.3% vol.<br>Aciditate totală : 4,76 g/L<br>Aciditate volatilă : 0.22 g/L  |
| TEMPERATURA DE SERVIRE  | 8-10° C  |
| ASOCIERE GASTRONOMICĂ   | Homar, creveți la grătar cu sos de caise, paste în sos cremos, risotto, brânzeturi.  |

