

Vila Closa, Chardonnay

Specificaties

Afkomst: DO Terra Alta	Smaakprofiel: Intens, rijk en complex
Alcoholpercentage: 11,5%	Kleur/soort: Blanco, fermented
Serveertemperatuur: 8-10°C	
Serveertip: Lekker bij schaal- en schelpdieren, vis, wit vlees, room- of botersauzen, pasta's en zachte kazen..	
Rijping: 4 maanden rijping op Frans eiken vaten, met regelmatige battonage om nog diepere aroma's te verkrijgen, daarna verdere ontwikkeling op fles	

Awards	Kenmerken
2018 Gold medal +90 Gilbert Gaillard 2018 Gold medal Gilbert Gaillard 2016 Gold medal Gilbert Gaillard	Druivenras: 100% Chardonnay, 30 jaar oud. Wijnbouwer: Sat la Botera

Proefnotitie:



Ronde en volle Chardonnay uit de Terra Alta. Door een **korting rijping op nieuwe eiken Franse vaten** heeft deze wijn een mooie, evenwichtige en toch ronde, boterige afdronk. De druiven worden manueel geplukt en zijn afkomstig van 30-jaar oude wijnstokken. In de neus en mond, fijne aroma's van exotisch fruit, vanille en een honing en witte bloemen.

Weetje: de naam Vila Closa verwijst naar het dorpje waar de wijn geproduceerd wordt, de naam betekent letterlijk 'ommuurde stad of dorp'.

.

.