

Chardonnay  
CLOS DELS FÒSSILS



# Chardonnay

## CLOS DELS FÒSSILS

### FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

**Grau alcohòlic (% vol.):** 13,0°

**Acidesa (gr/L ac. tart.):** 6,5

**Sucres reductors (gr/L):** <2,0

**pH:** 2.9

### FITXA D'ORIGEN

**Varietats de raïm:** Xarel·lo 65%,  
Chardonnay 35%

**Producció:** 4.500 kg de raïm per ha.

**Zona:** Clos dels Fòssils, heretat can  
Llopart de Subirats, Alt Penedès.

**Subsòl:** terrer amb una fina capa  
argilencosilícia on aflora un estrat  
de calcària escullosa amb abundants  
restes de fòssils marins, formant  
terrasses i pendents d'orientació  
nord-oest. **Alçada:** 310 m.

**Pluviometria:** 480 litres/m<sup>2</sup> any.

**Viticultura:** tècniques ecològiques.

### ELABORACIÓ

100% most "llàgrima". Maceració  
prefermentativa en fred dels  
raïms. Fermentació en tines inox.  
Temperatura de fermentació: 17°C.  
Maceració amb les "mares del vi".  
Criança en bótes Allier 4 mesos.  
Seguidament embotellat.  
Temperatura de servei: 7-9°C.

### NOTA DE TAST

Brillant color groc-palla. Aromes  
amb notes afruitades varietals  
harmonitzades amb els matisos  
línits i els torrats del roure.  
Lleugers tons fumats. En boca és  
equilibrat, estructurat, elegantment  
glicèric i cremós. Postgust suau i  
perllongat.

### FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

**Grado alcohólico (% vol.):** 13,0°

**Acidez (gr/L ac. tart.):** 6,5

**Azúcares reductores (gr/L):** <2,0

**pH:** 2.9

### FICHA DE ORIGEN

**Varietades de uva:** Xarel·lo 65%,  
Chardonnay 35%

**Producció:** 4.500 kg de uva por ha.

**Zona:** Clos dels Fòssils, heredad can  
Llopart de Subirats, Alt Penedès.

**Subsuelo:** terruño con una fina  
capa arcillosa-silicia donde aflora  
un estrato de calcárea arrecifal  
con abundantes restos de fósiles  
marinos, formando terrazas y  
pendientes de orientación Noroeste.

**Altitud:** 310 m. **Pluviometría:** 480

litros/m<sup>2</sup> año. **Viticultura:** técnicas  
ecológicas.

### ELABORACIÓN

100% mosto "lágrima". Selección  
levaduras autóctonas de la finca.  
Maceración prefermentativa en  
frío de las uvas. Temperatura de  
fermentación: 17°C. Fermentación  
en depósitos inox. Maceración con  
las lías. Crianza en barricas Allier 4  
meses. Seguidamente embotellado.  
Temperatura de servicio: 7-9°C.

### NOTA DE CATA

Brillante color amarillo pajizo.  
Aromas con notas afruitadas  
varietales armonizadas con los  
matices tostados y de lignina del  
roble. Ligeros tonos ahumados. En  
boca es equilibrado, estructurado,  
elegantemente glicérico y cremoso.  
Postgusto suave y prolongado.



CAVA  
**LLOPART**  
DES DE 1887

