

Chardonnay
CLOS DELS FÒSSILS



Chardonnay

CLOS DELS FÒSSILS

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%

Producción: 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/m² año.

Agricultura ecológica

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 afrutadas
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.

ANALYSIS

(average values)

Alcohol content (% by vol.): 13,0

Acidity (g/L tart. ac.): 6.5

Sugar content (g/L): <2.0

pH: 2.9

ORIGIN

Grape varieties: Xarel·lo 65%,
Chardonnay 35%

Harvest: 4,500 kg grapes per ha.

Area: Clos dels Fòssils, in *Can
Llopart de Subirats Estate*,
Alt Penedès, D.O. Penedès.

Subsoil: Light earth with a fine
layer of silicon clay with an outcrop
of limestone strata and abundant
remains of marine fossils, forming
terraces and north-west facing
slopes. **Height:** 310 m. **Rainfall:**
480 litres/m² per year.

Organic farming

PRODUCTION

100% free run must (The juice
that escapes naturally from the
grapes before pressing). Selection
of local indigenous yeast. Cold
pre-fermentative maceration.
Fermentation in stainless steel
vats at 17°C. Maceration with
lees. Aged in oak barrels for 4
months before bottling. Service
temperature: 7-9°C.

TASTING NOTE

Brilliant straw yellow color. Fruity
bouquet in harmony with light
smoky tones and toasted oak. In
the mouth it is balanced, structured
and elegantly glyceric and creamy.
Smooth, prolonged finish.



CAVA
LLOPART
DES DE 1887

