

## RASA FONDA



### Chardonnay.

Vinya Rasa Fonda (plantada l'any 1986, pel meu pare).  
A diferència de molts chardonnays, és un vi molt fresc.  
Vi ecològic de vinyes de muntanya a 500m d'altura.  
Verema manual amb caixes de 18kg aprox.

### ELABORACIÓ

Fermenta en bota de 500l de roure francès on passa uns 7 mesos de criança amb les seves mares

### VEREMA

Calorosa i seca que va aportar un resultat equilibrat sobretot en les varietats primerenques com la Manzoni o la Chardonnay. A causa de la sequera la planta no es va desenvolupar massa i per això va patir menys que altres anys.

### TAST



Vi blanc de color groc pàl·lid i ribet lleugerament groc palla.  
Un vi d'aspecte brillant, amb intensitat de llagrima mitjana.



Primerament identificable l'aroma fumat de la barrica, que ens pot arribar a recordar també a fruits secs com les ametlles torrades. Poc a poc, es va obrint donant pas als aromes secundaris com la mantega o una crema catalana i finalment donant el protagonisme a fruites com el meló i la pera.



Un chardonnay fresc, que conserva una acidesa molt agradable. Un vi que t'envolta amb la part lleugerament mantecosa i que ens dona la sensació d'un bon cos en boca. Ens deixa un final dolcenc especial.



Ideal per diferents tipus d'arrosos i fideuàs, per acompanyar peixos, sobretot peixos blancs. El seu cos fa que ens aguanti millor les carns blanques. Si us agraden els formatges fumats, pot ser un molt bon aliat.



D.O. Penedès, Alts d'Ancosa

**Un chardonnay del 86 a 500m d'alçada: fresc i amb cos**



info@cellercanvich.cat



646 379 850



www.cellercanvich.cat



@cellercanvich