

# PRIMA NATURE CHARDONNAY

## IGP Pays d'Oc



Actuar por el planeta



### Presentación

Prima Nature es una gama de vinos orgánicos sin sulfitos añadidos, que ofrece aromas particularmente puros, generosos y gourmet. Cada cuvée, cuya composición se reduce a lo esencial, expresa el carácter y el sabor de la fruta y el terruño. Este vino nació del saber hacer de Gérard Bertrand y sus enólogos, que tienen una experiencia única en la elaboración de vinos sin sulfitos. Los vinos se cultivan de acuerdo con normas orgánicas, lo que requiere una alta calidad de las uvas. Prima Nature es también una gama vegana para los consumidores preocupados por el respeto a los animales. Intensa y afrutada, Prima Nature le proporcionará una experiencia única de variedad de uva respetando el medio ambiente.



### Vinificación y crianza

El trabajo comienza en la viña con una selección precisa y meticulosa de las parcelas más adecuadas para producir este tipo de vino. El 90% del resultado final es el resultado de este trabajo de precisión: el estado sanitario debe ser perfecto, el follaje debe ser sano, fresco y denso, las uvas deben tener un nivel óptimo de madurez. De hecho, la ventana de recogida es muy pequeña ya que el equilibrio ácido/azúcar es muy importante para este tipo de vino. La vinificación es muy compleja porque no utilizamos azufre ni insumos enológicos. Las uvas se prensan inmediatamente y se asientan en frío para favorecer una estabilización natural de los compuestos oxidables del mosto por precipitación. Entonces la fermentación alcohólica es rápida y tiene lugar en una atmósfera neutralizada. Las temperaturas de fermentación se regulan a 18°C. El vino se clarifica por trasiego antes de la fermentación maloláctica y luego se trasiega de nuevo y se mantiene en frío. El vino se embotella lo suficientemente temprano en el año para preservar la expresión aromática. La maduración se hace en la botella.



### Notas de cata

Capa brillante con reflejos dorados. Delicadas notas de cítricos y flores blancas en la nariz. Redondo y armonioso, este Chardonnay ofrece deliciosos aromas de vainilla y pan de jengibre con un hermoso equilibrio.

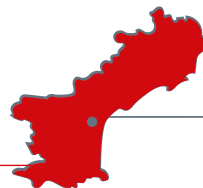
Servir a 12°C como aperitivo, con pasta al pesto y risotto de verduras verdes.



### Variedades de uvas

Chardonnay

Pays d'Oc



Narbonne

