

Chardonnay



VI DEL MEDITERRANI

IPSIS

VARIEDADES

Chardonnay

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5% vol.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 15°C, obteniendo así la máxima expresión de la variedad.

NOTA DE CATA

En las tres parcelas donde se cultivan nuestros viñedos de Chardonnay, se lleva a cabo una viticultura adaptada a la propia viña, cada una con su particular terreno y microclima. Las características del terreno transmiten al vino una amplia gama de notas afrutadas que van desde los cítricos hasta las frutas con hueso y manzana verde.

GASTRONOMÍA

Maridaje con carnes blancas, aves, quesos cremosos y patés.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8°-10°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA: Borgoña

CÓDIGO EAN BOTELLA: 8427221026817

TAPÓN: Corcho Natural

CÁPSULA: Compleja personalizada

CAJA: 6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,50 Kg. - Altura - 30 cm. - Ancho - 18 cm. Largo - 27 cm.



JAMES SUCKLING.COM



facebook.com/VinsPadro

twitter.com/VinsPadro

instagram.com/VinsPadro

YouTube Vins Padró

Avda. Catalunya, 64-70 · 43812 BRÀFIM (Tarragona) · SPAIN · Tel. +34 977 62 00 12 · Fax. +34 977 62 04 86
info@vinspadro.com export@vinspadro.com www.vinspadro.com

Chardonnay



VI DEL MEDITERRANI

IPSIS

ÚLTIMOS PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

2013

IPSIS CHARDONNAY 2011 87 Puntos Guía Peñin de los Vinos de España - 2013

2014

IPSIS CHARDONNAY 2013 87 Puntos Guía Peñin de los Vinos de España - 2014
IPSIS CHARDONNAY Primer premio XX Concurs de Vins de la D.O Tarragona

2015

IPSIS CHARDONNAY 2014 Medalla Bronce Decanter World Wine Awards - UK

2016

IPSIS CHARDONNAY 2015 Primer premio XXII Concurs de Vins de la D.O Tarragona
IPSIS CHARDONNAY 2015 87 Puntos Guía Peñin de los Vinos de España - 2016

2017

IPSIS CHARDONNAY 2016 Primer premio XXIII Concurs de Vins de la D.O Tarragona

2018

IPSIS CHARDONNAY 2017 Primer premio XXIV Concurs de Vins de la D.O Tarragona
IPSIS CHARDONNAY 2017 87 Puntos James Suckling

