



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.











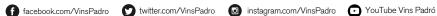




















ÚLTIMOS PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

2013

IPSIS CHARDONNAY 2011 87 Puntos Guia Peñín de los Vinos de España - 2013

2014

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

2015

IPSIS CHARDONNAY 2014 Decanter World Wine Awards - UK Medalla Bronce

2016

IPSIS CHARDONNAY 2015 Primer premio XXII Concurs de Vins de la D.O Tarragona IPSIS CHARDONNAY 2015 87 Puntos Guia Peñín 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 IPSIS CHARDONNAY 2017 87 Puntos

XXIV Concurs de Vins de la D.O Tarragona

James Suckling







