



Iamontanum Chardonnay es un vino blanco de la variedad Chardonnay cultivada en la finca de Sa Marjaleta en el término municipal de Ciudadela de Menorca. Iamontanum Chardonnay es un vino con Indicación Geográfica Protegida Illa de Menorca. La conducción del Chardonnay es en espaldera con poda en Cordón Royat doble con una densidad de plantación alta para España con unas 3400 plantas por hectárea

Vinificación

Vino elaborado en depósitos de acero inoxidable exclusivamente con la variedad Chardonnay. El resultado es un vino blanco joven sin crianza.

Notas de cata

Fase visual: Color amarillo pajizo con ribetes verdosos.

Fase olfativa: Fragante con notas de frutas de hueso, recuerdos a mango y a la miel.

Fase gustativa: Amable, fresco, con recuerdos afrutados y un toque salino que le aporta profundidad.

Maridaje

Iamontanum Chardonnay es un vino perfecto para acompañar platos frescos como el ceviche, el tarta de atún o para disfrutarlo mientras compartes diferentes platillos. Servir entre 6 y 8 °C.

Añada

2024

Datos analíticos

Hidratos de carbono totales 0,3 g/100 ml

Azúcares <0,3 g/100 ml

Proteína bruta 0,0 g/100 ml

Grasas 0,0 g/100 ml

Cálculo calórico en Kcal 76 Kcal/100 ml

Cálculo calórico en Kj 319 Kj/100 ml

Grado alcohólico 13,5%vol

pH 3,48

Acidez volátil 0,27 g/l

Acidez total en tartárico 6,32 g/l en ácido tartárico

Alergenos

Contiene sulfitos

Sa Marjaleta S.R.M.
Camino de Alpare s/n
Ciudadella de Menorca
Islas Baleares España
Tel.: +34 657608337
Email: marjaleta@telefonica.net