











Maixant

-  · **Celler:** Celler Matallonga
-  · **Denominació d'Origen:** Costers del Segre
-  · **Tipus de vi:** Blanc tranquil.
-  · **Agricultura:** Ecològica i regenerativa, de la finca pròpia de Matallonga.
-  · **Altitud:** 650 m.
-  · **Sòl:** Franc-argilós i calcari.
-  · **Varietat de raïm:** Chardonnay 100%
-  · **Elaboració:** Maceració unes hores amb les seves pells (24 h), fermentació en inox a temperatura controlada 16/17°C.
-  · **Criança:** 2 mesos en mares fines. 3 mesos en bota de tercer any de roure francès. Alguns mesos d'arrodoniment en ampolla abans de sortir al mercat.
-  · **Graduació:** 13%



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Nota de tast

-  **Vista:** Tons que es reflecteixen sobre un groc daurat net i brillant.
-  **Nas:** Notes de fruites cítriques i tropicals amb tocs de vainilla.
-  **Boca:** Destaca la frescor i la bona acidesa, ens recorda a fruites tropicals. Intens i untuós.