

# Maixant



-  · **Bodega:** Celler Matallonga
-  · **Denominación de Origen:** Costers del Segre
-  · **Tipo de vino:** Blanco tranquilo.
-  · **Agricultura:** Ecológica y regenerativa, de la finca propia de Matallonga.
-  · **Altitud:** 650 m.
-  · **Suelo:** Franco arcilloso y calcáreo.
-  · **Variedad de uva:** Chardonnay 100%.
-  · **Elaboración:** Maceración durante unas horas con sus pieles (24 h), fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada 16/17 °C.
-  · **Crianza:** 2 meses en lías finas. 3 meses en bodega de tercer año de roble francés. Algunos meses de redondeo en botella antes de salir al mercado.
-  · **Graduación:** 13%



ES-ECO-019-CT  
Agricultura UE

## Nota de cata

-  **Vista:** Tonos que se reflejan en un dorado limpio y brillante.
-  **Nariz:** Notas de frutas cítricas y tropicales con toques de vainilla.
-  **Boca:** Destaca la frescura y la buena acidez, nos recuerda a frutas tropicales. Intenso y untuoso.