

EL MALLOL DE BIANYA 2023

Vino de terruño volcánico de la Vall de Bianya. Chardonnay con crianza en barrica.

La Vall de Bianya es un valle natural con paisajes encantadores situado dentro del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona).

Con bosques de encinas, robles y hayedos, las cepas de Chardonnay crecen lentamente y con fuerza bajo la montaña de Santa Margarida, junto a campos de cultivo de cereales.

La buena fertilidad del suelo ha provocado que los viñedos tengan un vigor equilibrado y las raíces se hayan desarrollado muy favorablemente. La climatología de este valle ha permitido una maduración lenta pero a la vez homogénea, con contrastes térmicos que propician una maduración idónea para esta variedad.

ELABORACIÓN

Una vez que la uva llega a la bodega en pequeñas cajas de 15 kg, se selecciona cuidadosamente y se procede al prensado. El mosto flor obtenido es el que se utilizará durante el proceso de fermentación en depósitos de acero inoxidable, para obtener un vino aromático y elegante. La fermentación alcohólica se ha llevado a cabo a baja temperatura para mantener y preservar la tipicidad varietal del Chardonnay.

Un 15% del vino ha estado 3 meses en barrica de roble francés de 300 litros. El resto ha envejecido en lías en acero inoxidable.

VARIEDAD

100% Chardonnay

CATA

Perfil aromático complejo, donde destacan notas florales y frutales, junto con un fondo de hierbas balsámicas.

MARIDAJE

El Mallol de Bianya 2023 es ideal para maridar con ostras y ceviche, pescados grasos como salmón y trucha, sushi y sashimi, carnes blancas asadas con hierbas, ensaladas con frutas y quesos suaves, así como risottos y pastas.

