MICHAEL W. SALVERDA WINES



ALBA SALVATGE

CHARDONNAY (ecológico)

Fecha de lanzamiento | Octubre 2025 (1.158 botellas + 16 mágnums)

Viñedo | Massís del Garraf, Penedès

Uvas | Chardonnay (ecológico)

Suelos | Predominantemente calizo con arcilla

Vinificación | Uvas enteras recolectadas a mano, prensa neumática. Fermentación espontánea en 85% barricas usadas 300-400L y 15% acero inoxidable. Fermentación maloláctica completa.

Crianza | Tras fermentación, reposó 10 meses sobre lías (sin batonnage). Mínima cantidad de azufre antes del embotellado.

Análisis

Alcohol	|	13 %
Azúcar Residual	|	<0.50 g/L
pH	|	3.4
Acidez Total	|	4.8 g/L

Notas | Manzana madura, crema de limón, melocotón blanco con avellana, brioche, piedra húmeda. Acidez vibrante, cuerpo medio. Mediopaladar amplio con final de fruta persistente, tostado ligero y borde salino.

Maridaje | Pescado, aves y cortes de cerdo.

Contact: sales@mwswines.com
T: +34 666 925 162 / +34 620 001 196
IG: @mwswines