MICHAEL W. SALVERDA WINES



ALBA SALVATGE

CHARDONNAY (ecològic)

Data de llançament | Octubre 2025 (1.158 ampolles + 16 màgnums)

Indret | Massís del Garraf, Penedès

Varietat | Chardonnay (ecològic)

Sòls | Predominantment calcari amb argila

Vinificació | Raïms sencers collits a mà, premsa pneumàtica. Fermentació espontània en 85% botes usades 300-400L i 15% acer inoxidable. Fermentació malolàctica completa.

Envelliment | Després de fermentació, va reposar 10 mesos sobre lies (sense batonnage). Quantitat mínima de sofre abans de l'ampollament.

Anàlisi

Alcohol	|	13 %
Sucre Residual	|	<0.50 g/L
pH	|	3.4
Acidesa Total	|	4.8 g/L

Notes | Poma madura, crema de llimona, préssec blanc amb avellana, brioix, pedra humida. Acidesa vibrant, cos mitjà. Medi paladar ample amb final de fruita persistent, torrat lleuger i vora salina.

Maridatge | Peix, aus i talls de porc.

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