

Llabustes Chardonnay

D.O.: **Costers del Segre**

Any: **2013**

Raïm: **Chardonnay**

Graduació: **12,5°**

Preu aproximat: **7 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Medalla de Plata al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2014, i també Medalla de Plata a la *International Wine Guide 2014*, el que confirma el reconeixement nacional i internacional d'aquest excel·lent vi blanc monovarietal Chardonnay elaborat a Costers del Segre. És de color palla pàl·lid amb una aroma neta i intensa que recorda les flors i fruites blanques i grogues. En boca és sedós i sec, amb una acidesa moderada i l'alcohol molt ben integrat. Gust exòtic i encisador amb notes cítriques i lleugers record d'ametlla. Llarg i elegant darrerregust i suau permanència en boca. Vi molt atractiu per la seva complexitat i finor. Està elaborat amb la varietat Chardonnay amb uns mesos de permanència en bótes de fusta. Excel·lent relació qualitat-preu. Recomanat com a aperitiu servit una mica fred, mai gelat per evitar pèrdues d'aromes i gustos. Molt bon maridatge amb peixos salsats i arrossos mediterranis.

El celler elaborador: Celler Vila Corona està situat al Camí dels Nerets a Vilamitjana (Lleida), a la Conca de Tremp, dins de la Denominació Costers del Segre (subzona Pallars Jussà, a l'extrem nord de la comarca). És un celler de caràcter familiar amb instal·lacions modernes amb alta tecnologia i amb vinyes plantades famés de trenta anys que estan produint excel·lents qualitats en tots els seus vins. Conreen Chardonnay, Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa, Ull de Llebre i Monastrell. Un dels seus vins negres, que porta el curiós nom de Tu rai, està elaborat amb Monastrell, Ull de Llebre i Garnatxa i té molt bones puntuacions a totes les guies de vins. 

