

DATOS TÉCNICOS:



Chardonnay



13,5 % vol.



6° a 8° C.

servicio



D.O. Navarra

Época de vendimia: Final de septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Fermentación en depósitos de hormigón a temperatura controlada.

Período óptimo de consumo:
Entre 1 y 3 años.



Apariencia: Amarillo pajizo con destellos verdosos. Brillante y luminoso.

Nariz: Aromas de gran intensidad, plátano, heno, con toques de hinojo, piña, pomelo y mango.

Boca: Excelente punto de acidez, agradable sensación de frescor, toques cítricos. Buena persistencia.

Maridaje: Mariscos, pescado blanco y aperitivos fríos.