

IRACHE

CHARDONNAY

DATOS TÉCNICOS:

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

Cosecha: Mecánica.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 3 años.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Amarillo pajizo brillante con destellos verdosos. Muy luminoso.

Nariz: Aromas frutales.

Boca: Fresco, persistente con recuerdo a hinojo.

Maridaje: Particularmente indicado para aperitivos fríos, pescados blancos y en especial mariscos.



Foto: añada referencial



Chardonnay



13 % vol.



6° a 8 ° C.

servicio



D.O. Navarra