





CHARDONNAY



MEJOR VINO BLANCO SIN MADERA 2023
XXXII Concurso Cofradía del Vino de Navarra

DATOS TÉCNICOS:

	Chardonnay
	14 % vol.
 servicio	6° a 8° C.
	D.O. Navarra

Época de vendimia: Finales 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 2 años.



CATA

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

Nariz: Aromas frutales que destacan pera, manzana verde, piña y mango.

Boca: Fresco, persistente con recuerdo a hinojo.

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