

IRACHE

1891 CHARDONNAY

DATOS TÉCNICOS:

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

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Período óptimo de consumo:
Entre 1 y 3 años.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color amarillo pajizo, con destellos verdosos, brillante y luminoso.

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

Boca: Excelente punto de acidez-alcohol que le da un agradable sensación de frescor, toques cítricos. Buena persistencia.

Maridaje: Mariscos y pescado blanco, aperitivos fríos.



Chardonnay



13,5 % vol.



6° a 8° C.

servicio



D.O. Navarra