





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 3 años.



CATA

Apariencia: Amarillo pajizo brillante con destellos verdosos. Muy 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.