



BLANEO CHARDONNAY

El viñedo del que procede este vino es conocido como "Chardonnay Chamaco". Se trata de un viñedo de producción muy limitada por ser un terreno pobre en pendiente. Esto le confiere una concentración particular a las uvas.

Edición Limitada: < 3.000 botellas.

VARIEDAD

100% chardonnay.

ELABORACIÓN

Vendimia manual a primera hora de la mañana para mantener el frescor de la uva. La uva pasa a la prensa después de ser despallada. El mosto se somete a un desfogado natural en depósito de acero y al día siguiente se trasiega a barricas de roble francés nuevas de 500 litros para el desarrollo de la fermentación alcohólica. Esta dura 25 días, tras la cual, se trasiega y vuelve a criarse en las mismas barricas con sus lías, con batonnages regulares, durante 7 meses. Tras una suave clarificación, pasa a ser embotellado.

NOTA DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo con tonos ligeramente dorados. Limpio y atractivo.
NARIZ: Notas florales, frutas cítricas, ligeros tostados que le dan complejidad aromática. Intenso y perfumado.
BOCA: Sensación frutal de madurez acompañado de una acidez que lo prolonga en boca, con un final que recuerda las frutas amarillas, aromas de flores blancas y cuerpo goloso, largo.

Se trata de un blanco de la variedad chardonnay que enamora por su frescura, se deja querer e invita a ser plenamente disfrutado.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de vino: Blanco con 7 meses de crianza en barrica.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 9-12° C.

Guarda Potencial: 5 años.

Alérgenos: Contiene sulfitos.