



BLANEO CHARDONNAY

El viñedo del que procede 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.

VARIEDAD

100% chardonnay.

ELABORACIÓN

La recogida se realiza manualmente y 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 para el desarrollo de la fermentación alcohólica. Ésta dura 21 días, tras la cual, se trasiega a depósito de acero inoxidable donde se cría durante 4 meses con sus lías, con batonnages regulares.

NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pajizo con tonos ligeramente dorados. Limpio y brillante.

NARIZ: Notas florales que destacan sobre la fruta cítrica, intenso y perfumado.

BOCA: Sensación dulce acompañada con una ligera acidez que prolonga el sabor. Un final que recuerda a las frutas amarillas frescas y a aromas de flores blancas.

Blaneo Chardonnay enamora por su frescura y su golosidad. Es un vino que invita a disfrutarlo en compañía.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de vino: Blanco con crianza sobre lías.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol.

Temperatura de Servicio: 8° C.

Guarda Potencial: 2 años.