



## Chardonnay

### D.O. Navarra

#### Variedades

100% Chardonnay.

#### Tipo de vino

Vino blanco joven.

#### Parámetros analíticos

Alcohol: 14,5 %

Acidez: 3,55 g/l

Azúcar Residual: 1,40 g/l

#### Elaboración

100 % chardonnay. Una vez prensada la uva, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada que no supera los 15 °C.

#### Nota de cata

Color: Color amarillo pajizo claro y brillante con tonalidades verdes.

Nariz: Aromas a frutas tropicales. Piña, mango, melón y plátano, muy afrutado y fresco, bien unificado gracias a su acidez.

Boca: Bien equilibrado en boca, redondo por su buena acidez, suave y agradable. Ofrece un agradable paso por boca, con una sensación glicérica.

#### Maridaje

Perfecto con alimentos ligeros y delicados como mariscos crudos o poco cocidos como el cangrejo o las gambas, así como con pescados al vapor o a la plancha. Excelente con cualquier tapa o aperitivo como patés de pescado y quesos.

## Premios

- GOLD Gilbert & Gaillard – 2025 (France)
- 90 Pts. ATKIN – 2025 (UK)