



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)