



Pago de Cirsus

DATOS TÉCNICOS:

	Chardonnay
	14 % vol.
 servicio	6° a 7° C.
	D.O. Navarra

Época de vendimia: Primera semana de septiembre.

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Maceración: Pre-fermentativa en frío a 5°C durante 24 horas.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas.

NOTAS DE GATA:

Apariencia: Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos claros.

Nariz: Frutas tropicales, piña y mango. Integrada con aromas de fruta confitada, melocotón y kiwi.

Boca: Compacto y fresco, con notas aromáticas de cítricos y hierbas; final persistente.

Maridaje: Particularmente indicado para entrantes a base de vegetales, pescados y mariscos, carnes blancas, quesos frescos y conservas de pescado.

CHARDONNAY



VINO BLANCO SECO

