




# Pago de Cirsus

## CHARDONNAY


### DATOS TÉCNICOS:



Chardonnay



14 % vol.



6° a 7° C.

servicio



D.O. Navarra

**Época de vendimia:** Entre la última semana de agosto y la primera semana de septiembre.

**Cosecha:** Mecánica y nocturna.

**Elaboración:** Maceración a temperatura controlada. Finalmente permanece con levaduras propias hasta el embotellamiento.

### NOTAS DE CATA:

**Apariencia:** Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos claros.

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

**Boca:** Compacto y fresco, con notas aromáticas de cítricos, las frutas tropicales logran que sea un vino de contrastes con una impecable acidez y de final persistente.

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



VINO BLANCO SECO