

FICHA TÉCNICA

CHARDONNAY



DATOS TÉCNICOS:



CHARDONNAY

VINO BLANCO



14 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de agosto, principios de septiembre.

COSECHA:

Mecánica y nocturna.



D.O. Navarra

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Fermentación a temperatura controlada. Finalmente permanece con lías finas hasta el embotellamiento.



NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos claros. Aromas de frutas tropicales, piña, mango y plátano. Integrada con fruta confitada melocotón y kiwi. En boca compacto y fresco, impecable acidez y de fianl persistente.

VIÑEDO

Los viñas se sitúan en la Finca Bolandín, de 150 hectáreas, ubicada en el municipio de Ablitas, al sur de Navarra, a 395 m.s.n.m.

FORMATOS

0,75 L.
1,5 L.

Impacto sostenible basado en los principios de la viticultura regenerativa, orientada al cuidado del suelo, la mejora del ecosistema y su equilibrio a largo plazo.

PUNTOS

90 puntos Tim Atkim

90 puntos Guía Peñín

**MEJOR BLANCO
ORO**

**Cofradía del Vino de Navarra
Chardonnay du Monde**