

## FICHA TÉCNICA



# CHARDONNAY

FERMENTADO EN BARRICA



## DATOS TÉCNICOS:



CHARDONNAY

VINO BLANCO



14,5 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de agosto, principios de septiembre.



10 meses  
BARRICA DE  
ROBLE FRANCÉS

COSECHA:

Mecánica y nocturna.



D.O.P. Bolandín  
VINO DE PAGO

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Fermentación en barrica de roble francés de Allier, y crianza durante 10 meses.



## NOTAS DE CATA

Amarillo brillante con tonos dorados. Aromas a frutas maduras y tropicales, almendras integradas con los aromas de vainilla cedidos por la finura del roble. En boca compacto y fresco, y a la vez untuoso y graso, acabado sedoso y persistente. Bien estructurado y equilibrado.

## 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.

El 100% de las uvas proceden únicamente de nuestra finca. El proceso de elaboración y embotellado se realiza dentro de la propia denominación. Viñedo y bodega ubicados en la misma finca.

## PUNTOS

**92 puntos** Tim Atkim

**92 puntos** Guía Peñín

**91 puntos** James Sucklin

**90 puntos** Robert Parker

**94 puntos** Vinos Gourmet

**90 puntos** Gilbert & Gaillard

**94 puntos** Guía Gourmet