

GRAN feudo

UN ENCLAVE PRIVILEGIADO DONDE LA VIÑA Y EL LOBO CONVIVEN EN SINTONÍA

HOYA DE LOS LOBOS

Denominación de origen

Navarra.

Añada

2022

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoña.

Variedad de la uva

Chardonnay.



Elaboración

Tras una corta maceración pre fermentativa en frío a 10°C se obtiene el mosto yema por sangrado, se realiza un desfangado estático y pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 15º-16ºC. En los mismos depósitos, se realiza una crianza de 5 meses en contacto con sus propias lías.

Nota de cata

Color amarillo brillante con reflejos dorados. Intenso, fresco y complejo en nariz. Aromas tropicales y cítricos propios de la variedad. En boca la fruta se mantiene presente en equilibrio con la acidez y resulta graso, sabroso, con final suave y buen volumen.

Análisis

Graduación: 13% vol.
Contiene sulfitos.

GRAN feudo