

Denominación de origen  
Navarra

Añada  
2017

Crianza  
Vino joven.

Tipo de botella  
Bordelesa Nova musgo de 75 cl.

Variedad de la uva  
Chardonnay(100%).

## Elaboración

Tras una corta maceración 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 16 - 18°C.



“ Un vino que muestra la máxima expresión aromática de esta noble variedad. ”  
*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de cata

Color amarillo pajizo, brillante e intenso.  
Aroma fresco, con finos aromas varietales propios de la variedad.  
Entrada fresca, acidez equilibrada, resaltando las notas frutales, largo y sabroso.

## Análisis

Graduación: 13,15% vol.  
SO2 libre: 30 mg/l.  
SO2 total: 121 mg/l.  
Acidez total: 4,3 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,35 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,5 g/l.

Gran Feudo Chardonnay