

Denominación de origen
Navarra

Añada
2017

Crianza
Vino joven.

Tipo de botella
Bordelesa Leve 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.



Gran Feudo Edición Limitada
El Idilio

“ La Chardonnay ha encontrado en Navarra un buen lugar en el que desarrollarse para dar un vino intenso, fresco y varietal. ”

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: 13,3 % vol.
SO2 libre: 27 mg/l.
SO2 total: 111 mg/l.
Acidez total: 4,32g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,43 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,1 g/l.