

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

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 desfogado 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% vol.

SO2 libre: 32 mg/l.

SO2 total: 113 mg/l.

Acidez total: 3,85 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,44 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,9 g/l.