

GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

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, con tonos verdes.

Aroma fresco, con finos aromas varietales propios de la variedad.

Entrada fresca, acidez equilibrada, resaltando las notas frutales, largo y sabroso.

Análisis

Graduación: 13,1% vol.

SO₂ libre: 28 mg/l.

SO₂ total: 109 mg/l.

Acidez total: 3,87 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,4 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2 g/l.

CONTIENE SULFITOS

Gran Feudo Chardonnay

www.granfeudo.com

@granfeudo
@bodegasgranfeudo
@GranFeudo

