

# GRAN FEUDO

## 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 desfangado estático y pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 - 18°C.



“ 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.

CONTIENE SULFITOS

**Gran Feudo Edición Limitada**  
**El Idilio**

[www.granfeudo.com](http://www.granfeudo.com)

@granfeudo  
@bodegasgranfeudo  
@GranFeudo

