



# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2020

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Bordelesa Nova musgo de 75 cl.

## Variedad de la uva

Chardonnay

## 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 reflejos dorados. Intenso y fresco, con matices propios de la variedad como piña y pomelo. Entrada fresca, acidez equilibrada, resaltando las notas frutales, largo, fresco final persistente.

## Análisis

Graduación: 13,3% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 30 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 116 mg/l.  
Acidez total: 3,82 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,31 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,8 g/l.  
Contiene sulfitos.

## Gran Feudo Chardonnay

