



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2020

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Bordelesa Leve 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.



“ 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 brillante con reflejos dorados. Intenso, fresco y complejo en nariz. Aromas propios de la variedad como piña y pomelo. Entrada viva y fresca. Paso de boca con una buena acidez equilibrada, resaltando las notas frutales y un final agradable y persistente.

Análisis

Graduación: 13,3% vol.
SO2 libre: 30 mg/l.
SO2 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 Edición Limitada
El Idilio Chardonnay

www.granfeudo.com

@granfeudo
@bodegasgranfeudo
@GranFeudo

