



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2021

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Bordelesa Leve musgo de 75 cl.

Variedad de la uva

90% Chardonnay, 10% Garnacha Blanca

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.



“ 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: 13,2% vol.
SO2 libre: 32 mg/l.
SO2 total: 100 mg/l.
Acidez total: 3,67 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,7 g/l.
Contiene sulfitos.

Gran Feudo Edición Limitada
El Idilio Blanco

www.granfeudo.com

@granfeudo
@bodegasgranfeudo
@GranFeudo

