



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2022

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 e intenso
Aroma fresco, con finas aromas propios de la variedad, piña, cítricos y fruta tropical.
Entrada fresca, acidez equilibrada, resaltando las notas frutales, largo y sabroso.

Análisis

Graduación: 13,29 vol.
SO₂ libre: 23 mg/l.
SO₂ total: 105 mg/l.
Acidez total: 3,1 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,38 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,7 g/l.
Contiene sulfitos.

Gran Feudo Chardonnay

