



# GRAN FEUDO

## GRAN FEUDO CHARDONNAY 2016

### PROCEDENCIA

La uva procede de las zonas de la Ribera, Zona Media y Baja Montaña de Navarra. Presentan suelos de profundidad media y sin problemas de drenaje que facilitan el crecimiento de un viñedo con vigor medio-alto, sin problemas de carencia y nutrición.

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

El invierno y la primavera fueron lluviosos y las temperaturas algo más bajas de la media lo que ocasionó un retraso de unos 10 días en la brotación. El periodo de lluvias se alargó hasta finales de Junio y después se dio uno de los ciclos más secos que se recuerdan, no llegando las lluvias hasta finales de Septiembre.

### ELABORACIÓN

Tras una corta maceración se obtiene el mosto yema por sangrado estático, se procede a realizar un desfangado y posteriormente pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable entre 16 , 18 C para obtener la máxima expresión aromática de esta variedad.

### VARIEDAD

100 % Chardonnay.

**GRADO ALCOHÓLICO** 13 % vol

### CATA

*Color:* Amarillo pajizo, brillante e intenso.

*Aroma:* Fresco, con finos aromas varietales propios de la variedad.

*Paladar:* Entrada fresca, acidez equilibrada, resaltando las notas frutales, largo y sabroso.

### MARIDAJE

Ideal para todo tipo de pescados y mariscos.

**TEMPERATURA DE SERVICIO** Entre 8 - 10 ° C

CONTIENE SULFITOS.



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

## GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

Tel. +34 948 81 10 00 [info@granfeudo.com](mailto:info@granfeudo.com) [www.granfeudo.com](http://www.granfeudo.com)