



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

GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

Tel. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com