

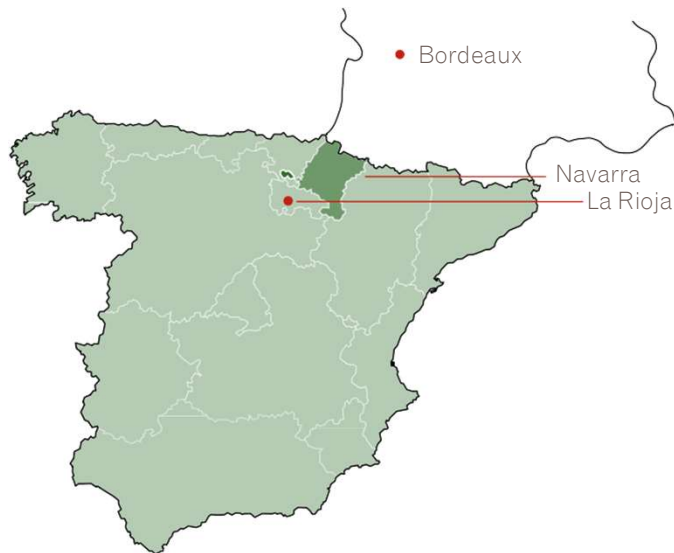
GRAN feudo



HOYA DE LOS LOBOS CHARDONNAY

El espíritu salvaje de Navarra en cada copa

Intenso, fresco y varietal



Origen

Navarra es una tierra de contrastes, donde el clima y los suelos crean el escenario perfecto para vinos con carácter. En sus viñedos, la diversidad de suelos y el clima equilibrado aportan frescura, estructura y personalidad a cada copa.



Datos técnicos

- **Tipo de vino:** Vino blanco joven
- **Denominación de Origen:** Navarra
- **Añada:** 2025
- **Variedad de uva:** Chardonnay
- **Graduación alcohólica:** 13% vol.
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 10-12°C.
- **Contiene sulfitos**

Notas de cata

- **Vista:** Color amarillo pajizo con reflejos dorados.
- **Nariz:** Intenso, fresco y complejo. Presenta aromas típicos de la variedad, como piña y fruta tropical.
- **Con lías:** Intenso, fresco y complejo, con matices más maduros y profundos de fruta blanca y tropical, con ligeros toques a frutos secos.
- **Boca:** Fresco y equilibrado. Paso de boca con una buena acidez equilibrada, resaltan las notas frutales con un buen final agradable y largo.

Tabla de estilo

Intensidad					
Frescura					
Afrutado					
Complejidad					

Descripción

Pensado para paladares exigentes, Hoya de los Lobos Blanco, 100 % Chardonnay, refleja el carácter del terroir navarro con frescura, volumen y expresión frutal. La crianza sobre lías aporta complejidad y textura, dando como resultado un blanco vibrante y equilibrado.

Elaboración

Se realiza una vendimia temprana para preservar la frescura y la acidez. Las uvas, una vez en bodega, se someten a una maceración para obtener el mosto, que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable entre 15 y 16°C.



Granfeudo.com



@Granfeudo