



GRAN FEUDO

Granfeudo.com • @Granfeudo

La Duquesa Chardonnay

“Un blanco vibrante, con fruta bien integrada y una frescura que resalta su carácter varietal.”

Javier Garbayo, Enólogo

Origen

Navarra, tierra de contrastes climáticos, ofrece un entorno privilegiado para la vid. En Cintruénigo y Marcilla, la Chardonnay despliega frescura, equilibrio y una acidez vibrante. Los suelos variados favorecen una maduración armoniosa, aportando estructura y mineralidad. La biodiversidad del entorno refuerza la sostenibilidad y autenticidad del viñedo.



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:** Bordelesa
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 6-8°C.
- **Contiene sulfitos**

Notas de cata

- **Vista:** Color amarillo brillante con reflejos dorados.
- **Nariz:** Intenso y expresivo, con aromas de corteza de limón, piña y melocotón.
- **Boca:** Fresco y equilibrado, con la fruta bien integrada. La acidez vibrante aporta tensión y estructura, y su textura sedosa deja un final persistente.

Descripción

La Gama Tradición es el alma de Gran Feudo, un vínculo con nuestras raíces. Vinos que han acompañado generaciones y cuya esencia habla por sí sola, sin necesidad de alardes.

Elaboración

Tras una maceración en frío (10 °C), el mosto yema se obtiene por sangrado y fermenta a 15-16 °C en acero inoxidable. Luego, 5 meses sobre lías le aportan volumen y complejidad.

Variedad

Chardonnay, variedad blanca reconocida por su versatilidad, ofrece en Navarra un perfil fresco y equilibrado, con fruta tropical, notas cítricas y una acidez vibrante que aporta estructura y elegancia.