



ESPUMOSO BRUT NATURE CHARDONNAY

Descripción: La zona de Monjardín es una zona límite en el cultivo del viñedo por su clima frío y elevada altitud. El resultado son vinos blancos de mucha calidad, con extraordinaria acidez, fundamental para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

Variedad: Chardonnay.

Viñedo: Ázqueta, Valle de Monjardín, Tierra Estella.

Edad: 30 años **Altitud:** 600 metros

Suelo: Arcilloso.

Características del vino

Vendimia: Vendimiado a principio de septiembre, durante la noche cuando las temperaturas refrescan a 10º, evitando así fermentaciones y oxidaciones espontáneas.

Alcohol: 12 %

Crianza: Método tradicional, 24 meses sobre lías.

Notas de Cata

Color: Amarillo pajizo con tonos dorados.

Aroma: De perfil fresco y elegante, con aromas cítricos, fruta de hueso como melocotón blanco, flor de azahar, naranjas y dejos tostados.

Boca: Es seco, de acidez fresca y crujiente, volumen medio y burbuja envolvente

Recomendación

Servicio: Entre 6 y 8º

Maridaje: Carpaccio de Vieiras, risotto de espárragos, Mariscos y pescados blancos, sushi y cocina asiática, aperitivos y tapas, platos ligeros y ensaladas, postres y dulces.

Premios internacionales

Medalla de Plata Mundus Vini 2024

Medalla de Oro Gilbert & Gaillard 2024

Medalla de Plata Challenge International du Vin 2023

