



## CHARDONNAY BARRICA SELECCIÓN

“La elegancia de la Chardonnay”



**Descripción:** Este Chardonnay es fermentado en barricas nuevas de roble francés durante 6 meses realizando continuos batonages con sus propias lías.

**Variedad:** Chardonnay.

**Viñedo:** Ázqueta, Valle de Monjardín, Tierra Estella.

**Edad:** 30 años      **Altitud:** 450 metros

**Suelo:** Arcilloso.

### Características del vino

**Vendimia:** es vendimiado de noche, cuando las temperaturas son bajas.

**Alcohol:** 13,5%

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés nuevas.

### Notas de Cata

Color: Amarillo brillante con tonos dorados.

Aroma: Nariz expresiva y elegante, que entremezcla aromas de fruta blanca de hueso, como melocotón maduro o albaricoques, con la especia dulce proveniente de la fermentación en barrica; notas a vainilla, tostados y coco.

Boca: Acidez vibrante y larga, de buen volumen de boca y notas autolíticas provenientes de la crianza sobre lías.

### Recomendación

**Servicio:** Entre 8 y 12°C

**Maridaje:** Mariscos y pescados grasos, aves de corral asadas o con salsas cremosas, pasta, quesos cremosos, platos con frutos secos y nueces, platos con especias suaves y hierbas aromáticas.

### Premios internacionales

Medalla de Plata Decanter 2025



Medalla de Oro Challenge International du Vin 2025



Medalla Gran Oro Bacchus 2024