



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 Internacional du Vin 2025

Medalla Gran Oro Bacchus 2024

