



## CHARDONNAY GRAN RESERVA

**Descripción:** Muy escaso. Elaborado sólo en años excepcionales, con la mejor uva del año. Maceración prefermentativa y posterior fermentación en barricas nuevas francesas Allier durante 25 días. Se cría con sus lías durante unos 18 meses, con frecuentes batonages, desarrollando un paladar graso y redondo, para tener una crianza en botella posterior de mínimo 10 años, donde continúa evolucionando y desarrollando aromas terciarios.

**Variedad:** Chardonnay.

**Viñedo:** La Rellanada, Valle de Monjardín, Tierra Estella.

**Edad:** 30 años      **Altitud:** 650 metros

**Suelo:** Arcilloso.

### Características del vino

**Vendimia:** Recolección nocturna, cuando las temperaturas son bajas.

**Alcohol:** 13,5%

**Crianza:** 18 meses en barricas de roble francés nuevas.

### Notas de Cata

**Color:** Amarillo dorado profundo.

**Aroma:** De gran elegancia y complejidad. Aromas terciarios que recuerdan a frutos secos, como almendras tostadas, notas a trufa, higos confitados, membrillo y miel.

**Boca:** En boca es especiado e intenso, de acidez equilibrada, con aromas que recuerdan a la bollería, como pan brioche y notas tostadas. De final persistente.

### Recomendación

**Servicio:** Se recomienda trasvasar y servir entre 12º y 14º para poder apreciar todos sus aromas.

**Maridaje:** Mariscos y pescados grasos a la parrilla, platos de pasta cremosos, quesos maduros y cremosos, ceviche de camarones y carpaccio de vieiras.

### Premios internacionales

Medalla de Plata Decanter 2025

Guía Peñín 2018 y 2019: 93 puntos

