



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

