



ESENCIA MONJARDÍN



Descripción: Chardonnay vendimiado en enero, después de las primeras nieves y siendo afectado por botrytis noble. Estilo Tokaji, elaborado con uvas pasas, lo consideramos la Esencia del Chardonnay. Solamente elaboramos este vino aquellas añadas en las que la climatología es propicia.

Variedad: Chardonnay.

Viñedo: Ázqueta, Valle de Monjardín, Tierra Estella.

Edad: 30 años **Altitud:** 600-650 metros

Suelo: Calcáreo.

Características del vino

Alcohol: 15 %

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés nuevas.

Notas de Cata

Color: Dorado profundo.

Aroma: Con una nariz expresiva y compleja. Combina los aromas a fruta muy madura, como cáscara de naranja, mango e higos en almíbar con notas a azafrán, miel, y toques tostados.

Boca: Es dulce, con una acidez balanceada, un medio de boca intenso, con gran complejidad y volumen, con aromas a especia exótica; azafrán, tabaco rubio, y dejos tostados. Final prolongado

Recomendación

Servicio: Entre 8 y 12ºC

Maridaje: Postres, frutos secos, foie, quesos, chocolate o platos picantes o especiados.

Premios

Guía Peñín 2018 y 2019: 95 puntos

Guía de Oro de Los Vinos de España 2005: 93,5 puntos

Club de Sommeliers de Navarra: mejor vino dulce

