

COLECCIÓN 125 BLANCO

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: CHARDONNAY
FERMENTADO EN
BARRICA
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Duración del ciclo vegetativo: Normal

Rendimiento: Bajo

Época de Maduración: Normal

Clima: Invierno templado, primavera templada y lluviosa, verano al comienzo lluvioso y templado. Resto de meses secos, con un final caluroso, otoño cálido al comienzo, segunda mitad lluviosa.

CRIANZA: 11 meses sobre sus propias lías con los correspondientes "Bâtonnages" en barricas de roble francés.

CATA:

COLOR: Amarillo pálidos, reflejos verdes.

AROMA: Intenso y complejo. Humo, corteza de pan, avellana fresca, bergamota, menta.

SABOR: Ataque untuoso. Evolución densa y sabrosa. Final suave y fresco. Notas de verbena en retro-nasal.