



Pago de Cirsus

CHARDONNAY

DATOS TÉCNICOS:

	Chardonnay
	14 % vol.
 servicio	6° a 7° C.
	D.O. Navarra

Época de vendimia: Entre la última semana de agosto y la primera semana de septiembre.

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Elaboración: maceración a temperatura controlada. Finalmente permanece con levaduras propias hasta el embotellamiento.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos claros.

Nariz: Frutas tropicales, piña, mango y plátano. Integrada con aromas de fruta confitada, melocotón y kiwi.

Boca: Compacto y fresco, con notas aromáticas de cítricos, las frutas tropicales logran que sea un vino de contrastes con una impecable acidez y de final persistente.

Maridaje: Particularmente indicado para entrantes a base de vegetales, pescados y mariscos, carnes blancas, quesos frescos y conservas de pescado.



VINO BLANCO SECO

