



SEÑORÍO DE SARRÍA CHARDONNAY

D.O. NAVARRA

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma: Floral y afrutado, con notas de pomelo y piña.

Paladar: Entrada suave, fresca y afrutada. Paso en boca amplio y sabroso. Buen recorrido. Persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Maridaje: Pescados, mariscos, arroces, pasta y platos ligeros.



Premios

Medalla de Plata Chardonnay du Monde 2012

SEÑORÍO DE SARRÍA CHARDONNAY

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O NAVARRA

Variedad de Uva: 100% Chardonnay

Cosecha: 2017

VIÑEDO PROPIO

Superficie viñedo propio: 100 ha

Ubicación: Puente la Reina, Olite y Corella (Navarra)

Tipo de Suelo: Pardocalizos y margas

Edad media del viñedo: 10 años

Altitud media: 400 m

Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.

Densidad de plantación: 2.700 cepas/ha

Rendimiento: 6.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Fecha de vendimia: Septiembre

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura fermentación: 13 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

Datos Analíticos

Grado: 13,5 %

Acidez total: 6,1 g/l

Azúcar residual: 2,1 g/l

Datos Logísticos

Botella: Borgoña blanca 75cl.

Tapón: Sintético

Cápsula: complejo

Caja: 12 botellas

Dimensiones caja: 32,5 X 28,5 x 24 cm.

Peso: 15 kg.

Paletización: Palet euro 80x120: 660 botellas.

Nº cajas por capa: 11

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 55

Código ean bot.: 8411558000503

Código ean caja: 38411558000504

