

# SEÑORÍO DE SARRÍA CHARDONNAY

D.O. NAVARRA



---

## Nota de cata

**Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**Aroma:** Fresco y afrutado, con aromas de frutas tropicales, piña madura, pomelo, albaricoque, con un final de flores blancas.

**Paladar:** Amplio, **sabroso, fresco y afrutado.** Entrada untuosa, vivo y expresivo con buen paso por boca y muy equilibrado.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 6-8 °C

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

**Alérgenos:** Contiene sulfitos. Contiene caseína.

# SEÑORÍO DE SARRÍA CHARDONNAY

D.O. NAVARRA

## Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O NAVARRA

Variedad de Uva: Chardonnay

Cosecha: 2022

### 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: 15 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 alcohólico: 14 % vol

## 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

