



*Pago de Cirsus*

## CHARDONNAY

### Premios recibidos



### Vino blanco seco.

**Denominación :** D.O. Navarra.

**Variedad:** uva 100% Chardonnay.

**Época de vendimia:** Última semana de agosto.

**Cosecha:** Mecánica y nocturna.

**Elaboración:** Maceración pre-fermentativa en frío a 5°C.  
Fermentación en acero inoxidable a bajas temperaturas.

**Grado alcohólico :** 14% vol.

**Periodo óptimo de consumo:** Entre el segundo y el quinto año.

**Temperatura de servicio:** 6-7°C.

### Notas de cata

**Apariencia:** Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos claros.

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

**Boca:** Compacto y fresco, con notas aromáticas de cítricos y hierbas; final persistente.

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