

SEÑORÍO DE SARRÍA CHARDONNAY

D.O. NAVARRA



Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma: En nariz aparecen frutas tropicales, piña madura, sensaciones dulce y notas a frutas de hueso y cítricos. Final floral.

Paladar: Amplio, **f**resco, alegre y afrutado. Paso en boca sedoso, sabroso y largo. Buen recorrido.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 6-8 ºC

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

Alérgenos: Contiene sulfitos. Contiene caseína.

Bodega de Sarría. Señorío de Sarría, sn. 31100 Puente la Reina (Navarra) T +34 948 202 200
www.bodegadesarria.com // info@bornosbodegas.com

SEÑORÍO DE SARRÍA CHARDONNAY

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O NAVARRA
Variedad de Uva: Chardonnay
Cosecha: 2021

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 ºC
Tiempo de fermentación: 20 días

Datos Analíticos

Grado alcohólico: 13,5 % 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



Bodega de Sarría. Señorío de Sarría, sn. 31100 Puente la Reina (Navarra) T +34 948 202 200
www.bodegadesarria.com // info@bornosbodegas.com