



Dominio Vega Linde

MILAGRO - NAVARRA

· CHARDONNAY ·



VARIEDADES

Chardonnay. Variedad de origen francés, el Chardonnay se introdujo dentro de la cultura del vino Navarra en la década de los 80, cultivándose en la actualidad más de 500 hectáreas en todo el territorio. Asentada desde entonces, es una variedad perfectamente adaptada a nuestra finca, donde cultivamos en ecológico 13,5 ha. dentro de la parcela El Montecillo.

LA ELABORACIÓN

Tras una breve maceración en frío (entre 2-4 horas), el mosto lágrima se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12-15 °C) para conservar toda la expresión varietal.

CRIANZA

Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 4 meses para preservar los aromas varietales y dotarlos de mayor armonía y untuosidad en boca.

NOTA DE CATA

El chardonnay destaca por su frutalidad, con sus notas a frutas tropicales y su intensa sapidez. Un vino fresco y floral, cercano al terruño e ideal como aperitivo y acompañando a todo tipo de platos de la cocina mediterránea.



CHARDONNAY



TEMPERATURA DE SERVICIO 8°



DO NAVARRA

VIÑEDO PLANTADO EN 1988