



# SEÑORÍO DE SARRÍA CHARDONNAY

D.O. NAVARRA

---

## Nota de cata

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

**Aroma:** Entrada con fruta tropical (piña, albaricoque y mango) y final floral.

**Paladar:** Fresco y afrutado. 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.

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



## 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:** 2018

### 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:** 13 % vol

**Acidez total:** 6 g/l

**Azúcar residual:** 2 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

