

## Fortius Chardonnay Fermentado en Barrica 2016

D.O. Navarra

**Situación de la Finca:** Los Arcos y Corella.

**Variedad:** 100% Chardonnay.

**Rendimiento:** 2.000/2.500 kg/Ha.

**Altitud:** 450-350 metros.

### ➤ Vinificación:

Uva procedente de viñedos de una edad media de 20 años, plantados en laderas singulares con suelos pobres, y un rendimiento por hectárea muy bajo. El mosto yema maceró en frío, escurrido, sin prensado, durante 48 horas. Fermentó en barrica de roble americano y permaneció 4,5 meses en las mismas barricas.

### ➤ Nota de Cata:

**Visual:** Limpio, brillante, capa elegante, intenso color dorado.

**En nariz:** Intenso y complejo. Muy marcadas las notas tostadas de la barrica, con recuerdo a avellana tostada. Fondo de fruta madura (como pera).

**Gusto:** Suave, muy homogéneo y buena acidez. Muy envolvente, con cuerpo.

**Final:** Muy equilibrado entre las notas de madera y frutales.

### ➤ Maridaje Sugerido:

Salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o roquefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

**Temperatura de Servicio:** 7-10° Celsius / 45-50° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 12,82 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,2 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,58 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 1,1 g/l.

