



EST.



1983

Amalur

CHARDONNAY

Región: *Denominación de Origen Navarra*

Variedad:

Alcohol: 13,5%

Terroir. Selección de cepas viejas de Chardonnay de nuestras fincas de baja montaña, en el extremo este de la Denominación. Suelos arcillosos y pedregosos muy pobres, altamente influenciados por la climatología fresca de la zona. Las cepas tienen una edad mínima de 45 años y unos rendimientos muy escasos, que apenas llegan a 4.500 kg por hectárea, dando lugar a una mayor tipicidad y concentración en las uvas.

Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la última semana de septiembre.

Vinificación. Primera selección en viñedo, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños depósitos de roble francés, donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 21 días, con remontados constantes.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable en contacto con sus lías.

Crianza. Sin crianza en barrica, gana en estructura por su permanencia en depósito durante al menos 3 meses y por su posterior afinamiento en botella.

Color. Color amarillo limón, muy limpio y brillante.

Aroma: Alta expresividad aromática. Nariz fresca con intensos aromas a frutas tropicales, blanca y de hueso.

Gusto. Destaca por su frescura y su amabilidad. De acidez media y con una marcada nota cítrica, tiene un final elegante y sedoso.

Maridaje. Ideal como aperitivo y particularmente indicado para pescados y mariscos, comida asiática, quesos frescos y conservas de pescado.