

## COLECCIÓN 125 BLANCO

ORIGEN: NAVARRA  
VARIEDAD: CHARDONNAY  
FERMENTADO EN  
BARRICA  
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



### ELABORACIÓN:

Duración del ciclo vegetativo: Normal

Rendimiento: Bajo

Época de Maduración: Normal

Clima: Invierno templado, primavera templada y lluviosa, verano al comienzo lluvioso y templado. Resto de meses secos, con un final caluroso, otoño cálido al comienzo, segunda mitad lluviosa.

CRIANZA: 11 meses sobre sus propias lías con los correspondientes "Bâtonnages" en barricas de roble francés.

### CATA:

**COLOR:** Amarillo pálidos, reflejos verdes.

**AROMA:** Intenso y complejo. Humo, corteza de pan, avellana fresca, bergamota, menta.

**SABOR:** Ataque untuoso. Evolución densa y sabrosa. Final suave y fresco. Notas de verbena en retro-nasal.