

Hoya de los Lobos

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: CHARDONNAY
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Tras una corta maceración pre fermentativa en frío a 10°C se obtiene el mosto yema por sangrado, se realiza un desfangado estático y pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 15° - 16° C. En los mismos depósitos, se realiza una crianza de 5 meses en contacto con sus propias lías.

CATA:

COLOR: Color amarillo brillante con reflejos dorados.

AROMA: Intenso, fresco y complejo en nariz. Aromas tropicales y cítricos propios de la variedad.

SABOR: En boca la fruta se mantiene presente en equilibrio con la acidez y resulta graso, sabroso, con final suave y buen volumen.

