

DOMINIO DE UNX



CHARDONNAY 100%

Chardonnay

Nuestros viñedos de Chardonnay tienen entre 15 y 20 años de antigüedad. San Martín de Unx es una zona excelente para desarrollar esta variedad, ya que sus suelos de ladera, bien ventilados y con una altitud de entre 450 y 550 m, nos permiten elaborar unos buenos vinos blancos con la variedad Chardonnay. El perfil del suelo y la climatología de nuestra zona nos permiten mantener la frescura que necesita esta variedad.

Fermentamos el mosto a temperatura controlada y una vez finalizada la fermentación se cría el vino en barricas durante tres meses sobre sus lías finas para extraer la máxima expresión.

Marida con éxito con verduras salteadas, comida mediterránea y comida asiática, pescados blancos y azules, y carnes blancas.

VINO BLANCO
D.O. NAVARRA
BODEGAS SAN MARTÍN

VISTA

Amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante.

OLFATO

Aroma sutil con cierta complejidad, predominan las notas cítricas, con una ligera intensidad de aromas de frutas tropicales, notas ligeras de pimienta y panadería y un final mineral.

SABOR

Entrada en boca amplia y cremosa, persistente. Un postgusto muy agradable, aparecen las frutas de los aromas, la frescura cítrica, ligeramente la bollería y la mineralidad. Buen equilibrio entre fruta y acidez.

Servir entre 8 y 10 °C