

Principe de Viana Chardonnay Barrel Fermented

Omschrijving

Heldere gele kleur. Aroma's van witte bloemen en tropisch fruit, zoals ananas, mango en banaan. Tonen van citrusfruit als citroen en limoen en tenslotte geuren van vers gebakken brood, verkregen van de houtlagering. De smaak is fris en vol. De zuren zijn goed in balans met een lange afdronk.

Druivenras(sen)

Chardonnay

Vinificatie

De fermentatie vindt plaats in 100% nieuwe eiken vaten, waarvan 80% Frans en 20% Amerikaans. Daarna rijpt de wijn nog 2-3 maanden op zijn droesem met regelmatige battonage totdat deze wordt gebotteld.

Herkomst

De wijngaarden van Murchante zijn gelegen in de Queiles vallei aan de voet van de Moncayo berg, één van de hoogste toppen van Spanje. De bodem bestaat voornamelijk uit steengruis vermengd met leisteen, hetgeen zeer gunstig is voor een goede drainage.

Eettips

Deze wijn combineert prima met mosselen, gemarineerde en gegrilde vis, pasta's, salades en gevogelte.

Bijzonderheden

Het is aanbevolen deze Chardonnay jong te drinken.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0410893
Wijnsoort:	Witte wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2022
Land:	Spanje
Streek:	Navarra
Appellatie:	DO Navarra
Wijnhuis:	Bodegas Principe de Viana



 verbunt
verlinden