



Principe de Viana Chardonnay Barrel Fermented

Omschrijving

Heldere, lichte kleur met groene tinten. Aroma's van witte bloemen en intens tropisch fruit, zoals ananas, mango en banaan. Tonen van citrusfruit als citroen en limoen en tenslotte geuren van vers gebakken brood, verkregen van de eiken vaten. De smaak is fris en vol. De zuren zijn goed in balans met een lange afdrank vol karakter.

Druivensoort(en)

Chardonnay

Vinificatie

De droesem wordt verwijderd om zo meer contact met het eikenhout te verkrijgen. Macération gedurende 10 uur op 8 gr. C. Fermentatie in 100% nieuwe eiken vaten, waarvan 80% Frans en 20% Amerikaans. Daarna rijpt de wijn nog 90 dagen en wordt nog 3 maanden in het droesem opgelegd met regelmatige battonage.

Ligging

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.

Spijsadvies

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

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0410708
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2017
Streek:	Navarra
Appellatie:	DO Navarra
Wijnhuis:	Bodegas Principe de Viana