

Fortius Chardonnay 2017

D.O. Navarra

Situación de la Finca: Los Arcos y Corella.

Variedad: 100% Chardonnay.

Rendimiento: 9.000 kg/Ha.

Altitud: 450-350 metros.

➤ **Vinificación:**

Fermentación controlada a 16 °c.

➤ **Nota de Cata:**

Visual: Limpio y brillante, bonito color amarillo limón.

En nariz: Intenso, fresco y marcadamente frutal, fruta blanca y cítricos, agradable toque floral.

Gusto: Homogéneo, frutal, buena acidez y volumen.

Final: Medio largo, agradable final frutal.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o roquefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

Temperatura de Servicio: 7-10° Celsius / 45-50° Fahrenheit



Datos Analíticos	
Grado Alcohólico: 13,55 (%)	Acidez Total: 5,86 g/l ac. tart.
Acidez Volátil: 0,34 g/l ac. acet.	Azúcares Residuales: 0,5 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2017: Medalla de Plata, Mundus Vini; 2016: Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles; 2.015: Medalla de Plata, Mundus Vini.