

Guerinda LA BLANCA

COSECHA

2019

VARIEDAD

Chardonnay

VIÑEDO

Parcela “El Pino”, cepas de 18 años.

ELABORACIÓN

Uvas recogida a mano en cajas de 15 kg y seleccionadas en su recepción en bodega. Suave despallado y maceración pre-fermentativa en frío. Extracción del mosto “yema” por gravedad (SIN PRENSAR) y fermentación a temperatura baja y en ausencia de hollejos.

CATA

Color amarillo muy brillante. Aroma fresco y con frutas tropicales (piña, melón, plátano, melocotón...), notas de manzana verde, base floral y toque mineral. En su entrada en boca se presenta fresco y ácido, pero en su paso se vuelve cremoso y suave. Es redondo y estructurado, manteniendo la sensación de acidez hasta el final y con un post-gusto muy largo. Un vino elegante y delicioso.

RECONOCIMIENTOS

- Cosecha 2016 Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas, Mejor Blanco Cofradía del Vino de Navarra.
- Cosecha 2015: 90 puntos Guía Peñín, Mejor Blanco de la D.O. Navarra.

