



BODEGAS MARCO REAL



MARCO REAL

Pequeñas Producciones

EL VALOR DEL TERRUÑO, EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

MARCO REAL PEQUEÑAS PRODUCCIONES CHARDONNAY



VARIEDAD

100% Chardonnay



ELABORACIÓN Y CRIANZA

El vino permanece durante 3 meses 50% en barrica nueva de roble francés y 50% en depósito.

Marco Real Pequeñas Producciones Chardonnay se elabora a partir de uvas Chardonnay de nuestros viñedos de la finca Valdeherreros. Después de un delicado prensado se desfangan los mostos más nobles de manera natural. El 50% de los mostos se fermentan en barricas nuevas de roble francés a baja tª, el resto en depósitos inox. a baja tª para preservar toda la fuerza varietal. Tras un trasiego suave se realizan battonages para realzar la elegancia del Chardonnay.



CATA

Vino blanco de color amarillo pajizo y reflejos dorados. De nariz golosa con recuerdos a manzana verde, cítricos y fruta tropical. De boca ancha, equilibrado y fresco.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 8-10°C. Ideal para acompañar pescados azules y blancos, tartar o carpaccio de salmón, atún... así como también, frutos secos, carnes blancas (pollo, cerdo, aves con salsas suaves) pasta y marisco.



Bodegas Marco Real

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familabelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra