

MARCO REAL

BODEGAS



MARCO REAL 100% CHARDONNAY



VARIEDAD

100% Chardonnay



ELABORACIÓN Y CRIANZA

El vino permanece durante 3 meses sobre lías. Marco Real 100% Chardonnay se elabora a partir de uvas Chardonnay de nuestros viñedos de la finca Valdeherrerros. 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

Color ámbar con notas verdes. En nariz intenso. Notas frescas tropicales piña y albaricoque. En boca es amplio afrutado con muy buena acidez que lo hace un vino largo fresco y equilibrado.



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.familiaelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra