



MARCO REAL PEQUEÑAS PRODUCCIONES CHARDONNAY

VARIEDAD

100% Chardonnay

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La expresión de la variedad **Chardonnay** alcanza **elegancia y tensión** en nuestra atrevida finca **La Pared**, en plena *Sonsierra Navarra*. De orografía complicada y perfecta exposición, en estas tierras se funden las improntas del clima mediterráneo, atlántico y continental que confieren a la uva una elegante finura.

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, voluminosa y con cierta tensión..

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.

