

Naveran Odisea

Chardonnay - Parellada



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Chardonnay 65% y Parellada 35%

MODO DE ELABORACIÓN

La uva Chardonnay se vendimia en su óptima madurez, tras una ligerísima maceración en prensa, es prensado suavemente y fermentado en inoxidable a baja temperatura, al igual que la variedad Parellada, una vez realizados los cupages se realiza el tiraje y segunda fermentación en botella. Tras una crianza mínima de dos años, está listo para saborearlo.

EXAMEN VISUAL

Amarillo pálido brillante, con reflejos verdiamarillos, pequeñas burbujitas en rosario que suben lentamente hasta formar su característica corona.

EXAMEN OLFATIVO

Muy agradable, fino y persistente de carácter varietal y crianza.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca es agradable, mullido y untuoso, un nature seco y fresco, redondo con retrogusto, elegante, equilibrado y bueno.

IMPRESIÓN FINAL

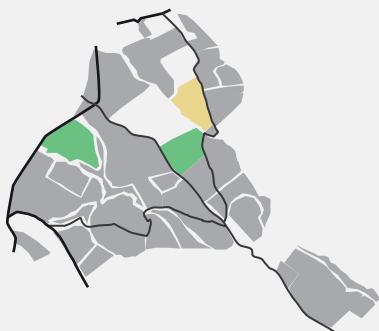
De equilibrio amplio y armónico, postgusto franco y muy buena persistencia.

CONSUMO

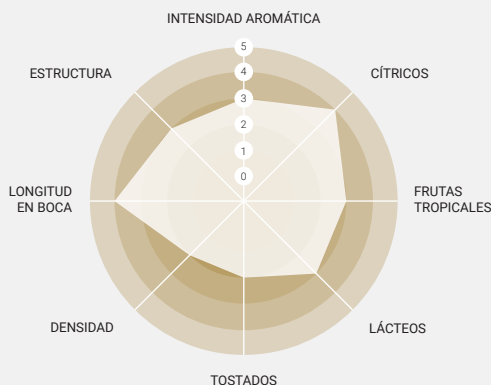
Servir de 4°C a 10°C, a cualquier hora, como aperitivo y con todo tipo de comida, tiene cuerpo como para acompañar platos fuertes y salseados.

DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



■ Parellada
■ Chardonnay



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	12.5% vol.
AZÚCAR	4.5 g/l
ATT (ACIDEZ)	6.3 g/l
PH	3
SO ₂ TOTAL	97 ppm

CAVAS PREMIUM



Odisea



Perles Roses



Perles Blancos



Perles d'Or