

# Manuela

Chardonnay



## FICHA TÉCNICA

### COMPOSICIÓN

Chardonnay 100%

### MODO DE ELABORACIÓN

Obtención del mosto tras una extracción suave de la uva madura y sana, fermentación alcohólica y en parte maloláctica en barricas de roble, conservación sobre lías, crianza alrededor de 6 meses en contacto con la madera.

### EXAMEN VISUAL

Amarillo pálido con reflejos dorados, brillante.

### EXAMEN OLFATIVO

Muy agradable y sorprendente, recuerda entre otros aromas a la vainilla, el plátano, melocotón, pan tostado, mantequilla, etc. Rico y bueno.

### EXAMEN GUSTATIVO

Equilibrado, cálido y cremoso, lleno en boca, persistente y sabroso, retrogusto complejo y duradero en línea con los aromas olfativos.

### IMPRESIÓN FINAL

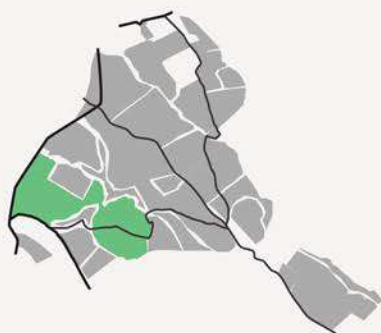
Muy interesante, armónico, franco, cremoso y persistente.

### CONSUMO

Pudiéndose consumir tranquilamente como vino joven, sus características de elaboración le confieren y aseguran una

## DEGUSTACIÓN

## SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Chardonnay



### INFO TÉCNICA

ALCOHOL	13% vol.
AZÚCAR	1.5 g/l
ATT (ACIDEZ)	6 g/l
PH	3.16
SO <sub>2</sub> TOTAL	90 ppm

VINOS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela

estd 1894

NAVERAN

CAN PARELLADA, SANT MARTÍ SADEVESA

Carretera Vilafranca-Igualada, km 25,1 (C-15), 08775

TORRELAVIT (BARCELONA), ESPAÑA

Phone: +34 93 898 82 74 / +34 93 898 84 00 / Fax: +34 898 90 27

Website: [www.naveran.com](http://www.naveran.com) / Email: [sadeve@naveran.com](mailto:sadeve@naveran.com)

@cavas.naveran