

# 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

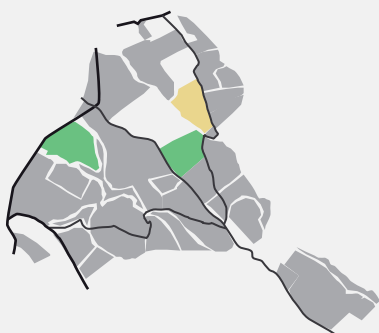
De equilibrio amplio y armónico, postgusto franco y muy buena persistencia.

### CONSUMO

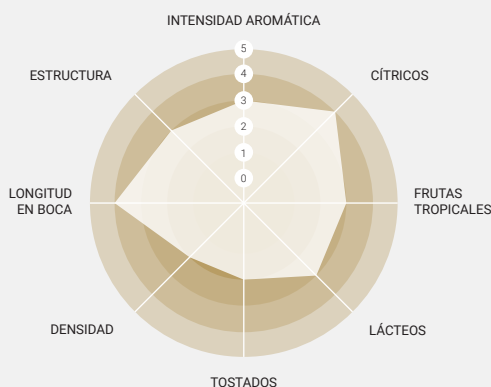
Servir de 4°C a 10°C, a cualquier hora, como aperitivo y con todo tipo de comida, tiene cuerpo como para acompañar platos fuertes y salseados.

## 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 <sub>2</sub> TOTAL	97 ppm

CAVAS PREMIUM



**Odisea**



**Perles Roses**



**Perles Blancues**



**Perles d'Or**