



Navardia Blanco

Varietades: 50 % Sauvignon Blanc y
50% Garnacha Blanca.

Añada: 2023

Elaboración: La variedad Sauvignon Blanc se recolecta a finales de agosto o principios de septiembre y la Garnacha Blanca, una de las variedades autóctonas de mejor adaptación al clima seco y caluroso del sur de la denominación y ciclo vegetativo más largo, se vendimia a finales de septiembre. Ambas se recolectan en su momento óptimo de maduración siempre de manera nocturna aprovechando las horas del día de menor temperatura. El mosto se extrae con un ligero prensado tras una maceración en frío previa con los hollejos y se lleva a fermentar en depósitos de acero inoxidable.

La temperatura de fermentación es en torno a los 12°C consiguiendo de esta forma potenciar todos los caracteres aromáticos frutales naturales de la uva. Tras la fermentación alcohólica, se realiza una crianza sobre lías finas en depósito

CATA

Fase visual: Color amarillo verdoso, limpio y brillante

Fase olfativa: Posee un aroma intenso y atractivo que recuerda a fruta tropical madura, piña fruta de la pasión y cítricos (limón y pomelo), con notas más dulces a plátano.

Fase gustativa: Entrada fresca, con sabroso paso por boca. Es intenso con equilibrio entre sensaciones ácidas y dulces al mismo tiempo. Elegante en la vía retro nasal. Se muestra fácil de tomar por su agradable frescura y acidez natural propia de la variedad Sauvignon Blanc, mientras que la Garnacha Blanca aporta cremosidad y volumen, con una sensación glicérica muy agradable.

Temperatura óptima de servicio 6-8°C