

**Variedades**

100% Chardonnay

**Origen**

España, Navarra, Pamplona, Añorbe

**Suelo**

viñas más altas del valle sobre suelos pedregosos, laderas sur de la cabecera del valle a 600 m debajo de la Sierra de San Martín, afloraciones de cantos rodados, tierras rojizas y pobresdando suelos bien drenados, calizos

**Vinificación**

despalillado, maceración pelicular en frío de 24 h, mosto obtenido por sangrado, desfangado muy ligero, fermentación alcohólica en barrica de roble francés con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica completa

**Crianza**

6 meses sobre lías en barrica de roble francés Allier, bâtonnage frecuentes

**Características**

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Amplio y cremoso

**Propiedades**

Alcohol: 14,16 %, Ph: 3,67, SO2: 130, Azúcar residual: 0,54 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



## NEKEAS CHARDONNAY ALLIER

NEKEAS, Pamplona, Añorbe

2025 00606 75 CL

2024 00606 75 CL

2022 00606 75 CL

*Un vino que expresa el singular terruño de Navarra, una región que le confiere una frescura y mineralidad características.*

*Elaborado exclusivamente con uvas Chardonnay, este vino destaca por su equilibrio y expresión varietal. En nariz, revela delicados aromas de fruta blanca y sutiles notas florales, que dan paso a un paladar fresco y vibrante. En boca, su textura es sedosa, suave y con un final limpio que invita a la contemplación.*