

Variedades

100% Chardonnay de las viñas más altas del Valle de Nekeas

Origen

España, Navarra, Pamplona, Añorbe

Suelo

pedregoso, entre 600 y 650 m de altitud

Vinificación

maceración pelicular en frío durante varias horas, mosto obtenido exclusivamente por sangrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio, sin pasar por la fermentación maloláctica

Crianza

3 meses en barrica sobre sus lías con batoneados frecuentes, no se estabiliza por frío, se filtra con placas de celulosa

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 14,4 %, Ph: 3,62, SO2: 132, Azúcar residual: 0,45 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€



NEKEAS EL RINCON CHARDONNAY

NEKEAS, Pamplona, Añorbe

2025 00618 MAGNUM

2025 00618 75 CL

2024 00618 MAGNUM

Excitante tono dorado. Dominio de fruta tropical, madre selva, manzana madura, y unas notas de vainilla al fondo, lejano reflejo de su estancia en barrica. Paladar untuoso y consistente que termina en un delicado y elegante recuerdo frutal.