



3 FLORES

Un blanco exclusivo, un coupage diferente. Amarillo dorado, limpio y cristalino. Notable intensidad aromática en nariz, recuerdos a uva moscatel con suaves notas a melocotón, frutas exóticas (Lima y Maracuyá) y flores blancas (Acacia y Miel). En boca, fresco, untuoso, elegante desde el principio, con una buena acidez y un delicado final con toques cítricos.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 10-12

MARIDAJE: Aperitivos, arroces, mariscos y pescados a la plancha.

UVA: 90% Chardonnay - 10 % Moscatel GM

VIÑEDO: 30 años. Valdecaballos, Larraga

RENDIMIENTO: 5000 Kg. / Ha.

TIPO DE SUELO: Terrazas arcilloso-calcáreo – 340 m

ELABORACIÓN:

Método de sangrado. Ligera crianza sobre lías.

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
WWW.BODEGASBERAMENDI.COM

