



Beramendi

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos; aromas limpios a fruta blanca (Pera), cítricos y montebajo. En boca es sabroso, equilibrado, sensación de manzana verde, deja un recuerdo frutal con una delicada acidez y un final alimonado con agradables notas herbáceas.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 10-12

MARIDAJE: Ensaladas, arroces, pescados a la plancha y quesos semicurados.

UVA: 100% Chardonnay

VIÑEDO: 30 años. Valdecaballos, Larraga

RENDIMIENTO: 6300 Kg. / Ha.

TIPO DE SUELO: Terrazas arcilloso-calcáreo – 300 m

ELABORACIÓN:

Fermentación a baja temperatura (11 a 13°C).

Crianza sobre lías durante 3 meses.

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN
WWW.BODEGASBERAMENDI.COM

