

CHARDONNAY

100% CHARDONNAY

DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA

Grado de Alcohol: 12,5%

PH: 3,35

Acidez: 5,6 g/l

Azúcares: 1,2 g/l

Sulfuroso libre: 30,0 mg/l

Sulfuroso total: 92,0 mg/l

Intensidad colorante: -

Extracto seco: 20,6 g/l

Acidez volátil: 0,32 g/l

Corcho: Natural

Envase: Botella verde musgo 750 ml

Envasado: Caja: 6b c/rejilla verde BA. Pallet: 0,8x1,2 m europeo tratado. 100 cajas (6) / pallet. 25 base x 4 alturas. Retractilado

Características organolépticas: De color amarillo con irisaciones verdosas, es límpido y transparente. Muy aromático, perfumado. Afrutado y de una golosidad agradable. Recuerda a la variedad de la que procede.

Servir a temperatura de 10 a 12°C

CONTIENE SULFITOS

