

# MANUELA DE NAVERAN

FERMENTADO EN BARRICA

**Denominación de Origen:** Penedés

**Añada:** 2009

**Variedades:** 100% Chardonnay

**Grado Alcohólico:** 13%

**Crianza:** 170 días en contacto con la madera

**Temperatura de servicio:** de 9° a 11°

## Elaboración:

Obtención del mosto tras una extracción suave de la uva madura y sana, fermentación alcohólica, maloláctica en barricas de roble, conservación sobre lías. Duración total, 170 días en contacto con la madera.

## Nota de Cata:

A la vista: Amarillo pálido con reflejos dorados, brillante

En nariz: Muy agradable y sorprendente, recuerda entre otros aromas a la vainilla, plátano, melocotón, pan tostado y mantequilla.

En boca: Equilibrado, cálido y cremoso, lleno en boca, persistente y sabroso retrogusto complejo y duradero en línea con lo aromas.

## Maridaje:

Pudiéndose consumir tranquilamente como vino joven, sus características de elaboración le confieren y auguran una muy buena evolución y conservación en botella.

## Otros productos de la Bodega:

Brutissime - Brut, Brut Nature - Millesimé, Odisea - Brut Nature Millesimé, Perles Roses - Millesimé, Perles Blanques - Brut Millesimé, Clos Antonia - Blanco fermentado en barrica, Sant Marti de Dalt - Crianza, Don Pablo de Naveran - Reserva Excepcional, Don Pablo de Naveran - Gran Reserva, Clos del Pí - Gran Reserva



# Caves Naveran