

CHARDONNAY EL CEREZO UNOAKED

Gelegen in de vallei van San Esteban, beste zone voor wijncultuur in Navarra (Tierra Estella). Castillo de Monjardin beschikt over 120 ha eigen wijngaard, gelegen op de zonnige flanken van de vallei (600 m. hoogte), die tijdens de zomer worden afgekoeld door de Cierzo-wind. De combinatie van dit uniek microklimaat en de ligging van de wijngaarden (600m) maakt het mogelijk wijnen te produceren met een uniek en intens aroma. Doelstelling is Chardonnay, Cabernet en Merlot van topkwaliteit te produceren. Monjardin heeft voor de beste oenologische variëteiten en klonen van laagste opbrengst gekozen. De wijnstokken worden geleid op zo'n manier dat ze best kunnen worden verzorgd en worden gesnoeid volgens de Cordon-Royal methode.

Vinification
De oogst wordt 's nachts uitgevoerd. Bij aankomst in de wijnmakerij ondergaat de wijn een koude maceratie met contact met de schil. De gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen kuipen en er vindt geen malolactische gisting plaats.

Smaakimpressie
Uitgesproken aroma's van peren, appels en perziken. Een frisse, bruisende Chardonnay met levendige zuren. Rijkelijk en goede afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2024	12.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Castillo de Monjardin

Druiven
Chardonnay

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Klimaat
Maritiem
Mediterraan

Domein

Foodpairing
Tapas
Zeevruchten
Sushi
Salades
Pasta

Appelatie
D.O. Navarra

Bodem
Klei
Leem