

Señorío de Sarría

Chardonnay

D.O. NAVARRA

NOTA DE CATA

Color

Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma

Fresco, intenso. Aromas tropicales de piña, pomelo, albaricoque, lima y mango con final floral.

Paladar

Boca tersa y sabrosa, con buena acidez que aporta frescura. Largo, sedoso y equilibrado.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

6-8 °C

Maridaje

Pescados, mariscos, arroces, pasta y platos ligeros.

Alérgenos

Contiene sulfitos. Contiene caseína.

RECONOCIMIENTOS

- 90 puntos Tim Atkin 2025
- Medalla de Oro Bacchus 2025
- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2023
- Medalla de Plata Chardonnay du Monde 2012





DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O. NAVARRA

Variedad de Uva: Chardonnay

Cosecha: 2025

VIÑEDO PROPIO

Superficie viñedo propio: 100 ha

Ubicación: Puente la Reina, Olite y Corella (Navarra)

Tipo de Suelo: Pardocalizos y margas

Edad media del viñedo: 15 años

Altitud media: 400 m

Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.

Densidad de plantación: 2.700 cepas/ha

Rendimiento: 6.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Fecha de vendimia: Septiembre

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura fermentación: 13 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13,5 % vol

Contiene sulfitos.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Borgoña blanca 75cl.

Tapón: Sintético

Cápsula: complejo

Caja: 12 Botellas

Dimensiones caja: 32,5 X 28,5 x 24 cm

Peso: 15 kg.

Paletización: Palet euro 80x120: 600 botellas.

Nº cajas por capa: 10

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 50

Código ean bot.: 8411558000503

Código ean caja: 38411558000504



BODEGA DE SARRÍA

Señorío de Sarría, S/N. 31100 Puente la Reina (Navarra)

📞 +34 948 202 200 🌐 www.bodegadesarría.com 📩 info@bornosbodegas.com