



## BODEGAS MARCO REAL



**HOMENAJE**  
FRIZZANTE  
CHARDONNAY 55°



### TIPO DE UVA

Chardonnay



### ELABORACIÓN

En el proceso de fermentación, se corta a 5,5% de grado alcohólico con el fin de conseguir baja graduación.



### NOTA DE CATA

En boca deja una sensación de agradable dulzura, ligereza y frescura.

En nariz es muy aromático, destacan la manzana verde, pera, cítricos (limón, pomelo) y las frutas tropicales (mango, piña y plátano), así como aromas florales de acacia. Poca acidez.

Color amarillo pálido, brillante, fresco, juvenil y muy suave.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Servir a 6-7°C. Ideal como acompañamiento para comidas ligeras, aperitivos y postres.

Bodegas Marco Real

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra [www.familiabelasco.com](http://www.familiabelasco.com)

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra