

FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



CHARDONNAY 2021

Elaboración

Selección de uvas de ladera con orientación Sur que imprime un carácter meloso a la Chardonnay. Vendimia mecánica nocturna, en su momento óptimo de maduración, con temperaturas frescas, para preservar los aromas del fruto y evitar oxidaciones. Tras una corta maceración en la prensa se selecciona el mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad. A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños depósitos de acero inoxidable. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un periodo de 7 meses en barricas de 500 litros de roble de diferentes orígenes. Finalizado este proceso se realiza una cata, barrica por barrica, para definir el ensamblaje final.

Notas de cata

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, brillante. En la nariz destaca la primera impresión de madera fina, muy bien integrada. Notas tostadas frescas, tonos mentolados y balsámicos. Fruta cítrica y un fondo tropical. En boca es meloso. Aparece el roble con mucha dulcedumbre, tostados finos y una acidez presente que ejerce de columna vertebral para integrar futa y madera. Final persistente.



Más en: www.fincalapared.com

FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



CHARDONNAY 2021



Winemaking

Selection of hillside grapes with southern exposure, which imparts a smooth, honeyed character to the Chardonnay. Night-time mechanical harvest at optimal ripeness, under cool conditions, to preserve fruit aromas and avoid oxidation.

After a short maceration in the press, only the **free-run must** is selected — the first juice released by gravity alone. Fermentation is carried out at low temperature in small stainless steel tanks.

Once fermentation is complete, the wine is aged **on fine lees** for 7 months in 500-liter oak barrels from various origins. After this period, each barrel is tasted individually to define the final blend.

Tasting Note

Bright **straw yellow** with greenish highlights. On the nose, the first impression is of **well-integrated fine oak**. Fresh toasted notes, with menthol and balsamic undertones. Citrus fruit and a subtle tropical background.

On the palate, it is smooth and honeyed. The oak reappears with sweetness, fine toast, and a present acidity that acts as the backbone, harmonizing the fruit and wood. **Persistent finish.**