# MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente




## PEQUEÑAS PRODUCCIONES CHARDONNAY 2025

La expresión de la variedad **Chardonnay** alcanza **elegancia y tensión** en nuestra atrevida finca **La Pared**, en plena *Sonsierra Navarra*. De orografía complicada y perfecta exposición, en estas tierras se funden las improntas del clima mediterráneo, atlántico y continental que confieren a la uva una elegante finura.

**CATA**

Vino blanco de color amarillo pajizo y reflejos dorados. De nariz golosa con recuerdos a manzana verde, cítricos y fruta tropical. De boca ancha, voluminosa y con cierta tensión..

**SERVICIO Y MARIDAJE**

Temperatura de consumo; 8-10ºC. Ideal para acompañar pescados azules y blancos, tartar o carpaccio de salmón, atún… así como también, frutos secos, carnes blancas (pollo, cerdo, aves con salsas suaves) pasta y marisco.

# MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente




## SMALL PRODUCTIONS CHARDONNAY 2025

The expression of the **Chardonnay variety** reaches elegance and tension in our estate La Pared, in the heart of the Navarra Designation of Origin. With complex topography and perfect exposure, these lands combine the influences of Mediterranean, Atlantic, and continental climates, giving the grapes an elegant finesse.

### TASTING NOTES

White wine with a maize-yellow color and golden reflections. On the nose, it is rich, with notes of green apple, citrus, and tropical fruit. On the palate, it is broad, full-bodied, and shows a certain tension.

### SERVING & PAIRING

Serving temperature: 8–10°C. Ideal to accompany oily and white fish, tartare or salmon and tuna carpaccio, as well as rice dishes, white meats (chicken, pork, poultry with mild sauces), pasta, and seafood.