



Fan D'Oro 2004

“El blanco en tierra de tintos”

VARIEDADES

Chardonnay 100%

VIÑEDO

Con uvas de nuestra finca La Planta, a 900 mts de altitud en Quintanilla de Onésimo y fermentado en barrica durante 30 días.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Envejecido en barrica francesa durante tres meses.

CATA:

VISUAL

Amarillo limón. Denso.

NARIZ

Aromas florales, cítricos como el pomelo, y una nota de ahumados.

BOCA

Resulta ágil y denso. Vigoroso, presenta una chispa leve de fruta dulce y madura, con aportes de frutos secos (nuez).

POSTGUSTO

Afrutado

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	6,2G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,3G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	185 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	29MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,94 G/L
Ph:	3,60



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

www.arzuaganavarro.com · enoturismo@arzuaganavarro.com · 983 681 146
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)