



Viña Pergueta BLANCO 2007

COSECHA: 2007 (Calificada Muy Buena por la D.O. Navarra)

FINCA: Pago de Cardiel, en terrenos arcillo-calcáreos, con orientación Sur/ suroeste y una media de edad de viñas de más de 20 años.

VARIEDAD: Viura (90%) et chardonay (10%)

CONDICIONES CLIMÁTICAS DEL AÑO

Invierno: Suave

Primavera: Soleada

Floración: A partir del de junio

Verano: Seco-Caluroso

VINIFICACIÓN Maceración en frío durante 12-24 horas, fermentación bajo temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante una quincena de días. Desde la vendimia de las uvas hasta la puesta en botella final se aplica la tecnología más moderna, con cuidados atentos y con el aroma característico de las variedades viura y chardonay que acompañan durante toda la elaboración de este vino.

CATA DESCRIPTIVA: Dorado, limpio con matices verdosos, intensamente aromático, bien equilibrado y fresco. El Viña Pergueta blanco, ofrece una agradable acidez que casa perfectamente con aromas de flores, de frutos y de finas hierbas perfectibles por vía retronasal.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

7-8°C

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

