



- Nombre: Chardonnay Barrica
- Variedad: Chardonnay
- Zona: Navarra
- Bodega: Castillo Monjardín
- Tipo de vino: Blanco con Barrica



Chardonnay Barrica

Bodegas Castillo de Monjardín es una bodega ubicada en la región de Navarra, España. Es conocida por producir una variedad de vinos, incluidos vinos blancos elaborados con uvas Chardonnay y el internacional tinto Pinot Noir.

Aromas a Madera: Aparecen aromas de vainilla, tostado y especias que provienen de la interacción del vino con la madera de roble.

Complejidad Aumentada: La crianza en barrica que lleva nuestro Chardonnay puede agregar complejidad al perfil del vino, ofreciendo capas adicionales de sabor y aroma.

Notas de Frutas Tropicales y Cítricas: Se perciben notas de frutas como manzana y pera, el tiempo en barrica le aporta matices de frutas tropicales y cítricas.

Textura más Cremosa: La crianza en barrica le aporta al vino, una sensación más cremosa en boca.

Presencia de Notas de Mantequilla: La barrica además de otros elementos le aporta notas de mantequilla, ya que nuestro vino a pasado por fermentación maloláctica, para suaviza la acidez del vino.

Color : Aunque sigue siendo un vino blanco, nuestro chardonnay presenta un color más dorado o amarillo más profundo debido a la interacción con la madera.

Maridaje Recomendado:

Pescado Graso: Salmón a la parrilla o al horno, Trucha con salsa de limón y hierbas.

Aves de Corral: Pollo asado con hierbas frescas, Pavo asado con relleno de nueces.

Platos de Pasta con Salsas Cremosas: Pasta Alfredo con pollo, Risotto de champiñones.

Quesos Cremosos: Brie o Camembert, Queso azul suave.

Mariscos: Langosta o cangrejo con mantequilla, Vieiras salteadas.

Ensaladas con Frutas y Frutos Secos: Ensalada de espinacas con peras y nueces, Ensalada de manzana con queso Gorgonzola.

Platos de Cerdo: Lomo de cerdo glaseado, Costillas de cerdo con salsa barbacoa.

Platos con Salsas de Cítricos: Pollo con salsa de naranja, Salmón con salsa de limón y eneldo

Estas son sugerencias generales y que la elección de maridar un vino con un plato puede depender de factores personales y de preferencias individuales.