



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



X6



Chardonnay Joven

Color: Amarillo pálido casi dorado claro, con destellos brillantes.

Aromas: Nuestro *Chardonnay Joven* es conocido por su gama de aromas que denotan como la manzana verde, pera y melocotón. Al igual que aparecen notas cítricas, como limón o pomelo. igualmente salen la vainilla y la mantequilla.

Boca: Tiende a ser fresco y vibrante. Su acidez es equilibrada la cual contribuye a su frescura. Los sabores frutales y cítricos suelen dominar.

Cuerpo: Con un cuerpo medio este Chardonnay es limpio y refrescante, invitando a otro sorbo.

Estilo de Vinificación: Los vinos jóvenes de Chardonnay de Bodegas Castillo Monjardín, son fermentados en acero inoxidable para preservar la frescura y los caracteres frutales y resaltar la fruta fresca.

Maridaje Recomendado:

Pescados y Mariscos: Pescados blancos como la lubina o el lenguado, mariscos como langostinos o mejillones. Preparaciones a la parrilla, al vapor o con salsas ligeras por ejemplo.

Pollo a la Parrilla o Asado: Platos de pollo a la parrilla, asados o preparaciones con hierbas frescas.

Ensaladas Frescas: Con ingredientes frescos como rúcula, aguacate, nueces y queso feta puede ser una excelente opción.

Pasta con Salsas Ligeras: Pasta con salsas ligeras a base de limón, ajo y hierbas frescas.

Quesos Suaves: Quesos de cabra frescos, mozzarella o brie.

Platos de Cocina Mediterránea: Paella de mariscos, gazpacho o tapas, pueden realzar la experiencia de este vino.

Sushi y Comida Asiática: Sushi, rollitos de primavera y otras preparaciones de cocina asiática pueden maridar bien con la frescura y la acidez del Chardonnay joven.

Vegetales a la Parrilla: Verduras a la parrilla, como espárragos, calabacines o pimientos, son opciones deliciosas que pueden complementar la estructura del vino.

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