

Malón de Echaide

ESP **60 NOCHES**

Edición limitada: 60 NOCHES son las que permanece este Chardonnay en barrica de roble francés. 60 noches que le confieren carácter, textura y complejidad.

Uva: 100 % Chardonnay.

Nota de cata: a la vista ofrece un bonito color pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz es expresivo e intenso. Con marcado carácter varietal, fruta tropical y notas cítricas. La barrica aparece complementando al vino perfectamente. Finos tostados, ligera vainilla y notas cremosas. En boca muestra un paso untuoso y sabroso. Excelente acidez. Final largo y persistente.

Consumo y maridaje: se aconseja degustarlo entre 10-12° C. Perfecto para acompañar a pescados, mariscos, paellas y menestras.



VINOS D.O.
NAVARRA

