

Las Campanas™

LAS CAMPANAS CHARDONNAY D.O.NAVARRA (SPAIN)

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. The proximity of the vineyards to the winery means that the grapes do not lose properties during transport, guaranteeing freshness. The white wine of this range seeks to continue with the faithful portrait of the region and its identity. This white wine is the result of the assembly of our best vineyards in concrete tanks and after clarifying, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. La cercanía de los viñedos a la bodega hace que las uvas no pierdan propiedades durante el transporte, garantizando su frescura. El blanco de esta gama busca seguir con el fiel retrato de la región y de su identidad. Este blanco es resultado del ensamblaje de nuestros mejores viñedos en depósitos de hormigón.

Terroir

The grapes come from the vineyards of "Baja Montaña" area in Navarra appellation, of Chardonnay variety, that is a variety specially adapted to our terroir where it reaches maturity and an optimal balance. These are vineyards of poor, sandy and deep soil with good structure and very good drainage, forcing the vine to root deeply looking in the subsoil for those nutrients and water that it needs.

La uva procede de los viñedos de la zona de "Baja Montaña", de variedad Chardonnay. Esta es una variedad especialmente adaptada a nuestro terruño donde alcanzan una maduración y un equilibrio óptimo. Son viñedos de suelo pobre, arenoso y profundo con buena estructura y muy buen drenaje, forzando así a la vid a enraizar profundamente buscando en el subsuelo esos nutrientes y agua que necesita.



Appearance / Visual

Bright lemon yellow color.
Color amarillo limón muy brillante.



Aroma / Olfato

Great aromatic expression with intense aromas of tropical fruit, white and stone fruit.
De gran expresividad aromática con intensos aromas a frutas tropicales, blancas y de hueso.



Taste / Gusto

Fresh and silky with reminiscences of tropical fruit.
En boca es un vino fresco, sedoso y con un recuerdo tropical.



Serving temperature / Temperatura

45-50°F / 8-10°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with Risotto, shellfish and salads.
Risotto, mariscos y ensaladas.

Type of Wine / Tipo de vino

White / Blanco

Varieties / Variedades

Chardonnay

Alcohol / Alcohol

12,50% vol.

Vintage / Añada

2020



- Layers per pallet: 5
- VMF PALLET (48x40-inch)

- Cases per pallet: 70
- Cases per layer: 14

- Bottle barcode: 8421950954595
- Case barcode: 28421950954599