

# MARQUES DE LA REAL DEFENSA BLANCO



<b>Origen</b>	Olite, Navarra
<b>Denominación</b>	D.O. Navarra
<b>Variedad</b>	Viura, Moscatel de "grano menudo" y Chardonnay
<b>Grado de Alcohol</b>	12.5%
<b>Envase</b>	Elite (altura: 315 mm)
<b>Corcho</b>	Sintético
<b>Acidez</b>	5.8 g/l
<b>Azúcares</b>	1.1 g/l
<b>Elaboración</b>	<p>Se estruja la uva y se traslada a un depósito donde se mantiene a 12°C durante 2 horas. Se separa el mosto de los hollejos por gravedad.</p> <p>El mosto fermenta a una temperatura que oscila entre 12-15°C durante unos 15 días aproximadamente.</p> <p>Cada variedad fermenta por separado y posterior mente se hace el coupage.</p>
<b>Cata y consejos del enólogo</b>	<p>Vino limpio y brillante, de color amarillo pajizo.</p> <p>En nariz es intenso y afrutado, recordando aromas de plátano y frutas tropicales como piña y fondo cítrico que le aporta una destacada frescura.</p> <p>En boca es limpio, con buen ataque, ligera untuosidad, acidez muy integrada en el vino, buen recorrido y excelente estructura.</p> <p>Ideal para acompañar pescados, arroces, aperitivos, pastas, quesos suaves, azules y carnes blancas.</p>
<b>Temperatura de servicio</b>	Servir a 12°C