



# EL SASTRE Y EL SIMIO



Vino Blanco fermentado en barrica



100% Chardonnay



12,5% por volumen

## Notas de cata

- **Visual:** Amarillo limón pálido de intensidad medio alta.
- **Olfato:** En nariz es un vino de intensidad alta con aromas a melocotón en almíbar, fruta blanca, fruta tropical y pastelería.
- **Gusto:** Entrada contundente, sedoso, redondo y equilibrado.
- **Temperatura:** 10-13 °C.
- **Maridaje:** Excelente como aperitivo, con acidez ideal para combinar con diferentes tipos de pescados y mariscos.

## Terroir

Se encuentra en Navarra en zona húmeda de suaves colinas y valles, denominada Valdizarbe al sur de la cuenca de Pamplona. Constituye el centro neurálgico del Camino de Santiago a su paso por la provincia, al unirse las dos variantes procedentes de la Baja Navarra y de Aragón. Colocadas en vaso y espaldera en suaves laderas con orientación sur-suroeste con edades comprendidas entre los 25 y 45 años. En laderas podemos encontrar en la parte de Eneriz y Añorbe suelos de espesor variable, sin pedregosidad y texturas pesadas en la cuenca de Pamplona. También hay viñedos en los fondos aluviales y en los restos de terrazas de los ríos Argá en terrenos prácticamente llanos, con suelos profundos de texturas francas y frecuentemente pedregosos.



## Vinificación

Exhaustivo despalillado, leve estrujado para obtener mosto yema y leve maceración por 3 horas.

Transcurrido este tiempo se separa el mosto y pasa a fermentación alcohólica en barrica de roble a temperatura entre 18° a 20 °C.

Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica y pasa a crianza de 5 o 6 meses en barricas francesas con sus lías, ligeros batonage cada 15 días. Finalmente se estabiliza se filtra y se embotella.

L O S  
3 M O  
N O S

[www.los3monosgourmet.com](http://www.los3monosgourmet.com)  
Glorieta de Quevedo 5, Esc Int, 1D  
28015, Madrid  
[info@los3monosgourmet.com](mailto:info@los3monosgourmet.com)  
+34 696 072 429