



los mejores blancos

- 96 **Chivite Colección 125**
Blanco F.B. 2007
Bodegas Chivite*Navarra_Chardonnay
- 95 **Guitian Godello F.B. 2008**
A Tapada*Valdeorras_100% Godello
- 95 **Pazo de Señorans**
Selección de Añada 2004
Pazo de Señorans*Rias Baixas_Albariño
- 95 **1583 Albariño de Fefiñanes 2008**
Bodegas del Palacio de Fefiñanes
*Rias Baixas_100% Albariño
- 95 **Alma de Reboreda 2005**
Bodegas Campanar*Tostado do Ribeiro_Treixadura
- 94 **Maio de Mendoza Albariño 2009**
Adega Coto de Xabre*Rias Baixas_100% Albariño
- 93,5 **Davila L. 100 2007**
Adegas Valmifior*Rias Baixas_100% Loureiro
- 93,5 **Pezas Da Portela 2007**
Bodegas Valdesil*Valdeorras_Godello
- 93 **Martivilí F.B. 2008**
Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cachazo
*Rueda_100% Verdejo
- 93 **Enate Uno Chardonnay 2006**
Enate*Somontano_Chardonnay
- 93 **Granbazán Limousin 2008**
GranBazán*Rias Baixas_100% Albariño
- 93 **Guitian Godello sobre lias 2009**
A Tapada*Valdeorras_100% Godello
- 93 **Maio de Mendoza**
3 Crianzas Albariño 2006
Adega Coto de Xabre*Rias Baixas_100% Albariño
- 93 **Pazo de Baión Albariño 2008**
Adega Condés de Abarel*Rias Baixas_Albariño
- 93 **Vallegarcía Viognier 2008**
Vallegarcía*Castilla_Viognier
- 92,5 **La Calma 2006**
Cari Páfois dels Caus*Penedés_Chenin Blanc
- 92 **Terras Gauda O Rosal Albariño 2009**
Bodegas Terras Gauda*Rias Baixas
70% Albariño, 18% Loureiro, 12% Caño Blanco
- 92 **Valdamor Albariño**
Cosecha Selección 2007
Valdamor*Rias Baixas_100% Albariño
- 92 **Tenegua Malvasia Seco 2006**
Llanoví*La Palma_Malvasia
- 92 **Ochoa Moscatel 2009**
Bodegas Ochoa*Navarra
100% Moscatel de grano menudo
- 92 **Sa Vall Selección Privada 2007**
Vins Miquel Gelabert*Pla i Llevant_Mallorca
Chardonnay, Prensat Blanc y Moscatel

*Chivite Colección 125^{13º}

F.B. 2007 D.O. NAVARRA (NAVARRA)
 UVAS: CHARDONNAY
 ENÓLOGO: FERNANDO CHIVITE



DATOS DE CAMPO. Rendimiento de los viñedos: medio-bajo / Época de maduración: ligeramente adelantada / **ELABORACIÓN Y CRIANZA.** Fermentación en barrica / Envejece 11 meses en barricas de roble francés / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL:** V > Amarillo pálido verdoso. Brillante. N > Aromas de buena intensidad, domina la crianza en barrica con recuerdos lácteos, bollería, fruta blanca y cítricos. Profundo, largo, sabio, elegante. Nariz provocadora, con intensidad de tinto. B > Sabroso, bien armado, con cuerpo, equilibrado, con acidez fresca bien conjuntada a la fruta, largo y armonioso. Muy elegante. Mejorará en botella.

Maridaje gastronómico:
 Pescados azules y carnes.

Bodegas Chivite
 Teléfono: 948 811 000
www.chivite.es

*Guitian Godello^{13º}

F.B. 2008 D.O. VALDEORRAS (GALICIA)
 UVAS: 100% GODELLO
 ENÓLOGO: JOSÉ HIDALGO

DATOS DE CAMPO. Rigurosa selección de uva de viñedos propios / Suelos arcillosos y pizarrosos / Vendimia manual / Producción del viñedo: 15.000 botellas / Viñedo propio: 10 Ha. (100%) / **ELABORACIÓN Y CRIANZA.** Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 14°C donde madura 6 meses en barricas de roble americano y francés / Afina en botella un mínimo de 6 meses antes de salir al mercado / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL:** V > Color amarillo pajizo limpio y brillante. N > Aroma de buena intensidad, protagonizado con recuerdos de madera nueva y limpia, notas de fruta madura, regaliz, piña y fruta de la pasión. B > Despliega un paso amplio, untuoso, graso y elegante en el que destacan los recuerdos de mantequilla, con un magnífico equilibrio entre el carácter frutal y la aportación de la madera de calidad.

Maridaje gastronómico:
 Gallo San Pedro al horno.

Bodegas A Tapada
 Teléfono: 988 324 197

