



Chivite



Nombre: GRAN FEUDO RESERVA

Origen: NAVARRA

Variiedad: TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

Grado Alcohólico: 13%

Elaboración:

Este vino se ha elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot de nuestros viñedos de Marcilla y Alberín. La tradicional uva noble de la zona, con periodos de maceración largos, se complementa con el Cabernet Sauvignon y Merlot, que le da mayor estructura y mejores aptitudes para el envejecimiento.

El envejecimiento en barricas de roble Francés (Allier) y americano parcialmente nuevas, durante 18 meses madura y completa este vino de reserva sin desvirtuar ni enmascarar sus virtudes originales. Su capacidad para una larga evolución favorable en botella no impiden que llegue al mercado en un buen momento de consumo, suficientemente maduro.

Notas de Cata:

Color: Rojo rubí con tonos teja, de capa media alta.

Aroma: Intenso y fino. Frutal. Buen balance entre fruta y madera destacando frutas negras con matices especiados.

Sabor: Intenso en la entrada. Largo. Redondo y estructurado. Final persistente y ahumado

Temperatura de Servicio: 16/18 °C.