



GRAN FEUDO CRIANZA

ORIGEN: NAVARRA

VARIEDAD: TEMPRANILLO,
GARNACHA, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Primera selección de la uva en viña con una posterior vendimia y elaboración de cada variedad por separado en depósito a una temperatura entre 26-28 durante 10 días hasta el final de la fermentación alcohólica y malo-láctica. Trasiego a barrica y posteriormente, se clarifica, estabiliza y se embotella.

El vino ha permanecido durante al menos 12 meses en barrica de roble americano.

CATA:

COLOR: Rojo cereza, brillante, capa media-alta.

AROMA: Intenso y expresivo, con notas de frutas negras y leves matices tostados.

SABOR: Entrada suave y fresca. Paso en boca agradable con un final largo y agradable.