

GRAN FEUDO RESERVA

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: TEMPRANILLO, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Selección de las uvas en la viña, y posterior vendimia mecanizada consiguiendo que la uva llegue a la bodega en un corto periodo de tiempo. Cada variedad se elabora separadamente a temperatura de entre 28-29 C, durante 12 días. El envejecimiento comienza inmediatamente después de realizar la fermentación malo-láctica. Permaneció en barrica de roble francés y americano y posteriormente paso a botella para completar y matizar este vino.

El vino ha permanecido durante al menos 18 meses en barrica de roble francés.

CATA:

COLOR: Capa media-alta, color rojo rubí cubierto con tonos granate.

AROMA: Limpio, intenso. Fruta madura con toques especiados y tostados de roble fino.

SABOR: Sabroso, potente, paso de boca largo, equilibrado y bien estructurado. Final largo y persistente.