



FINCA LEGARDETA SELECCIÓN ESPECIAL



ORIGEN: NAVARRA

VARIEDAD: TEMPRANILLO, MERLOT, GARNACHA, SYRAH

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Este vino es un coupage de variedades cultivadas en las onduladas laderas de la Granja Legardeta, en el corte predominan el Tempranillo y se hace acompañar de otros varietales en un porcentaje variable que depende de las características de la añada y su influencia en la maduración de las diferentes parcelas. La uva se vendimia a mano en cajones de 200 Kg para que llegue íntegra a la bodega donde es seleccionada y encubada por variedad y parcela en pequeños depósitos de acero inoxidable. Después de una corta maceración en frío, la uva fermenta a temperatura controlada antes de su paso a barricas de roble francés.

12 meses de crianza en barricas de roble francés.

CATA:

COLOR: Rubí intenso, profundo, poco evolucionado.

AROMA: Muy fino y sutil. Notas frescas de frutas rojas y negras. Matices especiados, madera fina y cedro.

SABOR: En boca presenta un ataque suave y se muestra elegante y equilibrado, con buena estructura y un final fresco sostenido por notas de madera.