

# BALUARTE

Denominación de origen  
Navarra

Añada  
2016

Crianza  
3 meses en barricas de roble americano.

Tipo de botella  
Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva  
Tempranillo (100%).

Elaboración  
Después de una vendimia seleccionada, se elabora en depósito de acero inoxidable a una temperatura entre 25-26°C, hasta el final de la fermentación alcohólica y maloláctica.



Baluarte Roble

“ Un vino fresco, de disfrute, donde la protagonista es la variedad y sus aromas. ”

*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de cata

Color cereza con ribetes violáceos.  
Fruta negra bien madura, confitura, ciruela, notas especiadas y ligeros matices de crianza.  
Sabroso, amplio, fresco, agradable paso de boca.  
Final marcado por una noble tanicidad.

## Análisis

Graduación: 12,54 % vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 26 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 46 mg/l.  
Acidez total: 3,27g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,48 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,8 g/l.