

Denominación de origen  
Navarra

Añada  
2013

Crianza  
12 meses en barrica de roble americano.

Tipo de botella  
Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva  
Tempranillo (60%), Garnacha (10%), Cabernet  
Sauvignon (15%), Merlot (15%).

Elaboración  
Cada variedad se elabora por separado en  
depósitos a temperatura controlada de 26 - 28°C  
durante 10 días hasta el final de la fermentación  
alcohólica y maloláctica.



“ Gran Feudo es una de las  
marcas más notables y de  
mayor reconocimiento en  
España, que ofrece una  
excelente relación calidad  
precio. ”

*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de cata

Color rojo cereza, brillante con capa media-alta.  
Aroma intenso y expresivo, con notas de frutas negras y  
leves matices tostados.  
Entrada suave y fresca. Paso de boca agradable con un  
final largo y agradable.

## Análisis

Graduación: 13,15% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 26 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 61 mg/l.  
Acidez total: 3,20g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,51 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,9 g/l.

Gran Feudo Crianza