

Denominación de origen
Navarra

Añada
2014

Crianza
12 meses en barrica de roble francés y
americano.

Tipo de botella
Bordelesa Leve musgo de 75 cl.

Variedad de la uva
Tempranillo (60%), Merlot (35%),
Cabernet Sauvignon (5%).

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. Trasiego a barrica y posteriormente, se
clarifica, estabiliza y se embotella.



“ Un vino elegante y de
producción limitada creado en
exclusiva para restauración y
tienda especializada. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso, con tonos violáceos.
Aroma muy intenso y fino, frutal. Fruta negra con toques
especiados y tostados de roble fino.
Entrada potente y amplia. Paso de boca estructurado con
buen equilibrio, final largo y especiado.

Análisis

Graduación: 13,31% vol.
SO₂ libre: 27 mg/l.
SO₂ total: 61 mg/l.
Acidez total: 3,16g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,47 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,9 g/l.

Gran Feudo Edición Limitada
626 Barricas Crianza