

Denominación de origen
Navarra

Añada
2012

Crianza
18 meses en barrica de roble
francés y americano.

Tipo de botella
Bordelesa C313 musgo de 75 cl y 150 cl
(mágnium).

Variedad de la uva
80% Tempranillo, 20% Garnacha.

Elaboración
Tras la selección de racimos en las propias cepas se realiza una elaboración tradicional, en depósito de acero inoxidable a una temperatura de fermentación de 28-30° C. Después de la maloláctica, se llena en barricas de roble.



“ De la selección de las mejores uvas de las viñas más viejas elaboramos este vino especial y con una marcada personalidad. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo picota de intensidad media con tonos granate. Limpio y brillante.

Aroma intenso con notable complejidad, elegante, con fruta madura, suaves notas especiadas y delicados toques de madera fina.

Entrada amable. Paso de boca equilibrado, complejo, con taninos de calidad y madera bien integrada, con un postgusto elegante y largo.

Análisis

Graduación: 13,25 % vol.

SO₂ libre: 28 mg/l.

SO₂ total: 69 mg/l.

Acidez total: 3,23 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,59 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,5 g/l.

Gran Feudo Edición Limitada
Viñas Viejas