

Denominación de origen
Navarra

Añada
2012

Crianza
18 meses en bodega de roble
francés y americano.

Tipo de botella
Bordelesa Nova verde de 75 cl y mágnium.

Variedad de la uva
65% Tempranillo, 20% Merlot,
15% Cabernet Sauvignon.

Elaboración
Cada variedad se elabora separadamente a
temperatura controlada de 28°C durante 12 días.
El envejecimiento comienza inmediatamente
después de realizar la fermentación 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 rubí bien cubierto con tonos granate.
Aroma intenso y fino. Notas de fruta negra madura y
especias, con un fondo ahumado de buen roble.
Entrada potente y sabrosa, con un paso de boca largo,
equilibrado y bien estructurado. Retrogusto largo a frutas
maduras y notas ahumadas.

Análisis

Graduación: 13,42 % vol.
SO₂ libre: 27 mg/l.
SO₂ total: 88 mg/l.
Acidez total: 3,25 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,63 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,4 g/l.

Gran Feudo Reserva