

Denominación de origen
Navarra

Añada
2016

Crianza
3 meses en bodega 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.



Gran Feudo Roble

“ 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, limpio y brillante.
Aroma intenso y fresco, afrutado, donde predomina fruta roja y notas de madera fina.
En boca es suave, aterciopelado y bien estructurado.
Agradable paso de boca, con un final fresco y buena persistencia.

Análisis

Graduación: 12,54 % vol.
SO₂ libre: 29 mg/l.
SO₂ total: 49 mg/l.
Acidez total: 3,27 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,46 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,7 g/l.