

BALUARTE

Denominación de origen

Navarra

Añada

2017

Crianza

3 meses en barricas 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.



Baluarte Roble

“ Un vino fresco, de disfrute, donde la protagonista es la variedad y sus aromas. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza, brillante.

Intenso y expresivo, con predominio de fruta roja y flores secas.

En boca es sabroso, equilibrado y bien estructurado, paso de boca agradable. Final fresco con buena persistencia.

Análisis

Graduación: 13,5% vol.

SO₂ libre: 30 mg/l.

SO₂ total: 64 mg/l.

Acidez total: 3,4g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,5 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,5 g/l.