

Denominación de origen

Navarra

Añada

2014

Crianza

9 meses en barrica de roble americano.

Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha (55%), Tempranillo (27%),
Cabernet Sauvignon (14%), Merlot (4%).

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.



“ 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

Limpio y brillante con un atractivo color rojo.
Aroma intenso, atractivo, elegante, con suaves notas de fruta madura y leves matices tostados.
En boca se muestra estructurado, complejo y sabroso.
Agradable paso de boca con buena acidez y notable recorrido.

Análisis

Graduación: 13,3% vol.
SO₂ libre: 34 mg/l.
SO₂ total: 84 mg/l.
Acidez total: 3,33 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,63 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,7 g/l.

Gran Feudo Crianza