

Denominación de origen

Navarra

Añada

2015

Crianza

10 meses en bodega de roble francés y americano.

Tipo de botella

Bordelesa Leve musgo de 75 cl.

Variedad de la uva

Tempranillo (50%), Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (5%).

Elaboración

Cada variedad se elabora por separado en depósito a temperatura controlada de 26 - 28°C durante 10 días hasta el final de la fermentación alcohólica y maloláctica.



“ **Un vino elegante y de producción limitada creado en exclusiva para restauración y tienda especializada.** ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso, con tonos violáceos. Aroma muy intenso y fino, frutal. Fruta negra con toques especiados y tostados de roble fino. Entrada potente y amplia. Paso de boca estructurado con buen equilibrio, final largo y especiado.

Análisis

Graduación: 13,5% vol.
SO₂ libre: 33 mg/l.
SO₂ total: 83 mg/l.
Acidez total: 3,45 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,55 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,2 g/l.

Gran Feudo Edición Limitada 626 Barricas Crianza