

Denominación de origen

Navarra

Añada

2017

Crianza

3 meses en bodega de roble americano.

Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva

Tempranillo.

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: 13,5 % vol.

SO₂ libre: 28 mg/l.

SO₂ total: 72 mg/l.

Acidez total: 3,35 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,5 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,1 g/l.