

# BALUARTE

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2018

## Crianza

3 meses en barricas 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.



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

*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de cata

Color rojo cereza, de intensidad media-alta, limpio y brillante.

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

En boca es amplio, con gran intensidad de sabores, equilibrado, elegante y posgusto fresco.

## Análisis

Graduación: 13% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 26 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 45 mg/l.

Acidez total: 3,32 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,54 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,2 g/l.

CONTIENE SULFITOS