

GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2015

Crianza

9 meses en bodega de roble americano.

Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha (58%), Tempranillo (25%),
Merlot (9%), Cabernet Sauvignon (8%).

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 Crianza

“ 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 con ribete granate. Limpio y brillante con capa media-alta.

Aroma intenso y expresivo. Fruta negra madura con matices ahumados procedentes de la crianza en bodega de roble.

Entrada suave y fresca. Paso de boca con volumen, bien estructurado y taninos integrados. Final largo y elegante.

Análisis

Graduación: 13,1% vol.

SO₂ libre: 27 mg/l.

SO₂ total: 85 mg/l.

Acidez total: 3,58 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,62 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,1 g/l.

*Contiene sulfitos.

