

GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2016

Crianza

12 meses en bodega de roble francés y americano.

Tipo de botella

Bordelesa Leve musgo de 75 cl.

Variedad de la uva

Tempranillo (35%), Garnacha (33%), Cabernet Sauvignon (14%), Syrah (13%), Merlot (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 con ribete rubí y capa media-alta. Aroma intenso, complejo, afrutado, con toques ahumados de roble fino, perfectamente integrado. En boca se muestra estructurado, complejo, sabroso, con un final largo y especiado.



Análisis

Graduación: 13,4% vol.
SO₂ libre: 28 mg/l.
SO₂ total: 69 mg/l.
Acidez total: 3,25 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,62 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,7 g/l.

CONTIENE SULFITOS

Gran Feudo Edición Limitada
626 Barricas Crianza

www.granfeudo.com

@granfeudo 
@bodegasgranfeudo 
@GranFeudo 