

# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2014

## Crianza

18 meses en barrica de roble francés y americano.

## Tipo de botella

Bordelesa C313 musgo de 75 cl y 150 cl (mágnam).

## Variedad de la uva

80% Tempranillo, 20% Garnacha.

## Elaboración

Tras la selección de racimos en las propias cepas se realiza una elaboración tradicional, en depósito de acero inoxidable a una temperatura de fermentación de 28-30° C. Después de la maloláctica, se llena en barricas de roble.



“ De la selección de las mejores uvas de las viñas más viejas elaboramos este vino especial y con una marcada personalidad. ”

*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de cata

Color rojo picota, capa media-alta, limpio y brillante. Aroma complejo y elegante, destaca la fruta madura envuelta en notas de madera noble bien ensambladas. Entrada potente. Paso de boca aterciopelado, estructurado, sabroso, con buen equilibrio y un final largo.

## Análisis

Graduación: 13,5 % vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 30 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 70 mg/l.  
Acidez total: 3,27 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,52 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 2,1 g/l.

CONTIENE SULFITOS

**Gran Feudo Edición Limitada**  
**Viñas Viejas**

[www.granfeudo.com](http://www.granfeudo.com)

@granfeudo  
@bodegasgranfeudo  
@GranFeudo

