

GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2014

Crianza

18 meses en bodega de roble francés y americano.

Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl y mágnam.

Variedad de la uva

48% Merlot, 38% Tempranillo, 14% Cabernet Sauvignon.

Elaboración

Cada variedad se elabora separadamente a temperatura controlada de 28°C durante 12 días.

El envejecimiento comienza inmediatamente después de realizar la fermentación maloláctica.



Gran Feudo Reserva

“ 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 rubí bien cubierto con tonos granate. Aroma intenso y fino. Notas de fruta negra madura y especias, con un fondo ahumado de buen roble. Entrada potente y sabrosa, con un paso de boca largo, equilibrado y bien estructurado. Retrogusto largo a frutas maduras y notas ahumadas.

Análisis

Graduación: 13% vol.
SO₂ libre: 26 mg/l.
SO₂ total: 66 mg/l.
Acidez total: 3,19 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,59 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,2 g/l.

*Contiene sulfitos.

