

GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

Crianza

3 meses en barrica de roble.

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.



“ 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, 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.

SO₂ libre: 26 mg/l.

SO₂ 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