



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2016

Crianza

9 meses en barrica de roble americano.

Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha (45%), Tempranillo (29%), Merlot (16%), Cabernet Sauvignon (9%), Syrah (1%).

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 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. Aroma intenso y complejo. Buena combinación entre las bayas y las notas ahumadas procedentes de buena madera.

Entrada potente. Paso de boca sabroso, aterciopelado y con buen equilibrio. Retrogusto largo con recuerdos de fruta negra.

Análisis

Graduación: 13,5% vol.

SO₂ libre: 29 mg/l.

SO₂ total: 75 mg/l.

Acidez total: 3,36 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,6 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,6 g/l.

Contiene sulfitos.