



# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2017

## Crianza

9 meses en bodega de roble americano.

## Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnacha (43%), Merlot (22%), Tempranillo (21%), Cabernet Sauvignon (15%).

## 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, brillante, con capa media-alta.

Intenso y expresivo aroma. Frutas negras maduras, suaves notas especiadas y matices de maderas finas. Entrada suave y limpia. Paso de boca amplio, bien estructurado y equilibrado con taninos bien integrados. Final agradable y largo.

## Análisis

Graduación: 13,5% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 30 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 75 mg/l.

Acidez total: 3,72 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,63 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,5 g/l.

Contiene sulfitos.