



# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2017

## Crianza

9 meses en bodega de roble francés y americano.

## Tipo de botella

Bordelesa Leve musgo de 75 cl.

## Variedad de la uva

Merlot (67%), Tempranillo (14%), Garnacha (9%), Cabernet Sauvignon (8%), Syrah (2%).

## Elaboración

Cada variedad se elabora por separado en depósito a temperatura controlada de 26 - 28°C durante 10 días hasta el final de la fermentación alcohólica y maloláctica.



“ Un vino elegante y de producción limitada creado en exclusiva para restauración y tienda especializada. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

## Nota de cata

Color rojo cereza, capa media-alta. Aroma muy intenso y complejo. Fruta roja fresca con toques ahumados de roble fino, perfectamente integrado. Entrada potente. Paso de boca aterciopelado, estructurado y sabroso, con buen equilibrio y largo.

## Análisis

Graduación: 13,5% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 25 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 55 mg/l.  
Acidez total: 3,25 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 2,7 g/l.  
Contiene sulfitos.

**Gran Feudo Edición Limitada**  
**626 Barricas Crianza**