



# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2016

## Crianza

18 meses en barrica de roble americano y francés.

## Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl y mágnium.

## Variedad de la uva

37% Cabernet Sauvignon,  
33% Merlot, 30% Tempranillo.

## 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 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.

Intenso y expresivo. Notas de frutos negros maduros, en equilibrio con notas de buena madera.

Entrada limpia, sabrosa. Paso de boca largo, equilibrado y bien estructurado. Retrogusto largo a frutas maduras y notas ahumadas.

## Análisis

Graduación: 13,5% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 32 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 76 mg/l.

Acidez total: 3,56 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,62 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,3 g/l.

Contiene sulfitos.

## Gran Feudo Reserva