

BALUARTE

Denominación de origen

Navarra

Añada

2020

Crianza

3 meses en barricas de roble americano.

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.



“ Un vino fresco, de disfrute, donde la protagonista es la variedad y sus aromas. ”

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: 13,5% vol.

SO₂ libre: 31 mg/l.

SO₂ total: 69 mg/l.

Acidez total: 3,11 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,51 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,2 g/l.

CONTIENE SULFITOS