



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2016

Crianza

18 meses en bodega de roble francés y americano.

Tipo de botella

Bordelesa C313 musgo de 75 cl y 150 cl (mágnium).

Variedad de la uva

Garnacha (65%), Tempranillo (35%).

Elaboración

Tras la selección de racimos en las propias cepas se realiza una elaboración tradicional, en depósito de acero inoxidable a una temperatura de fermentación de 28-30°C. Después de la maloláctica, se llena en barricas de roble.



“ De la selección de las mejores uvas de las viñas más viejas, elaboramos este vino especial y con una marcada personalidad. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso, con tonos violáceos. Aroma muy complejo y elegante. Fruta negra con toques especiados y tostados de roble fino. Entrada potente. Paso de boca estructurado con buen equilibrio y un final largo.

Análisis

Graduación: 14 % vol.
SO₂ libre: 29 mg/l.
SO₂ total: 60 mg/l.
Acidez total: 3,35 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,68 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,9 g/l.
Contiene sulfitos.

Gran Feudo Edición Limitada
Viñas Viejas

