



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

Crianza

12 meses en bodega de roble francés y americano.

Tipo de botella

Bordelesa Leve musgo de 75 cl.

Variedad de la uva

Merlot (42%), Tempranillo (24%), Garnacha (24%), Cabernet Sauvignon (9%).

Elaboración

Cada variedad se elabora por separado en depósito a temperatura controlada de 26 - 28°C durante 14 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: 13,7% vol.
SO₂ libre: 28 mg/l.
SO₂ total: 76 mg/l.
Acidez total: 3,22 g/l (a.a.).
Acidez volátil: 0,58 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,8 g/l.
Contiene sulfitos.

Gran Feudo Edición Limitada
626 Barricas Crianza