



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2020

Crianza

9 meses en bodega de roble americano.

Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha (70%), Syrah (13%), Tempranillo (11%), Cabernet Sauvignon (4%) Merlot (2%)

Elaboración

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

Se procede a realizar un coupage de las variedades y llevado a bodega para permanecer un mínimo de 9 meses.

www.granfeudo.com



Gran Feudo Crianza

“ 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

Limpio y brillante con un atractivo color rojo. Aroma intenso, atractivo, elegante, con suaves notas de fruta madura y ligeros matices tostados. En boca se muestra estructurado, complejo y sabroso. Agradable paso de boca con buena acidez y notable recorrido.

Análisis

Graduación: 14% vol.
SO₂ libre: 28 mg/l.
SO₂ total: 92 mg/l.
Acidez total: 3,2 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,52 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,2 g/l.
Contiene sulfitos.

@granfeudo 
@bodegasgranfeudo 
@GranFeudo 