



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2021

Crianza

3 meses en barrica de roble.

Tipo de botella

Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva

100% 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.



Gran Feudo Roble

“ 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 picota violáceo.

En nariz intensa y golosa. Muestra una atractiva expresión frutal (fresa, frambuesa, cereza), acompañada de toques florales (violetas) y matices balsámicos.

En boca predomina la frescura y suavidad. Es un vino de cuerpo medio con muy buena acidez y taninos sedosos.

Análisis

Graduación: 14% vol.

SO₂ libre: 25 mg/l.

SO₂ total: 85 mg/l.

Acidez total: 3,1 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,46 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2 g/l.

Contiene sulfitos.