

Este vino es un tributo al Camino y a los peregrinos que lo recorren. Con cada sorbo, deseamos que revivas los momentos especiales y las experiencias inolvidables que acompañaron tu viaje

DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo
Merlot



13,5 % vol.



servicio

16° a 18° C.



D.O. Navarra



18 meses roble francés
y americano.

Época de vendimia: Final de
septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Fermentación
maloláctica en depósitos de
hormigón. Posteriormente 18 meses
en barricas alternadas entre roble
francés y americano.

Período óptimo de consumo: Entre 1
y 5 años.



Apariencia: Bonito color granate con ligero ribete rubí.

Nariz: Su intenso aroma a frutos rojos forma un buen equilibrio con fondo de madera nueva.

Boca: Suave, de gran estructura y cuerpo, con un post-gusto largo.

Maridaje: Excelente con quesos semi-curados, cocidos en general. Carnes de ternera, res, cordero y buey.