

DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo



14 % vol.



servicio

16° a 18° C.



D.O. Navarra



6 meses roble francés

Época de vendimia: Primera quincena de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Maceración prefermentativa en frío durante 72 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón. Posteriormente 6 meses en barricas roble francés

Período óptimo de consumo:

Entre 1 y 6 años.



Apariencia: Rojo picota intenso con ribete violáceo. Capa alta, limpio y brillante.

Nariz: Especiado, aromas a menta, casis, regaliz, cacao y tostados. Mermelada de frutas rojas silvestres.

Boca: Complejo, aterciopelado. Amable y de agradable tanicidad. Fruta perfectamente ensamblada con los recuerdos tostados de la madera. Postgusto largo y duradero.

Maridaje: Todo tipo de carnes, charcuterías y asados. Ideal para coqueo.