

## FICHA TÉCNICA



# La A

EDICIÓN ESPECIAL



### DATOS TÉCNICOS:



SYRAH  
CABERNET SAUVIGNON



15 % Vol.



18 meses  
BARRICA DE  
ROBLE FRANCÉS



D.O.P. Bolandín  
VINO DE PAGO

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA

Syrah primera semana de octubre y la Cabernet Sauvignon mediados octubre.

COSECHA:

Manual en cajas de 15 Kg por parcelas y variedades.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Fermentación en tinas de roble de 5000 lts. Posterior crianza mínima de 18 meses en barricas de roble francés.



### NOTAS DE CATA

Tonalidad rubí profundo. Aromas de bayas negras silvestres, especias picantes, chocolate oscuro y cuero curtido. En boca sedoso, goloso y brillante, fruta limpia, notas minerales y saladas que añaden longitud y persistencia al retrogusto. Vino muy complejo e intenso y de taninos suaves.

### VIÑEDO

Los viñas se sitúan en la Finca Bolandín, de 150 hectáreas, ubicada en el municipio de Ablitas, al sur de Navarra, a 395 m.s.n.m.

### FORMATOS

0,75 L.

*Edición Especial de botellas numeradas. Producido sólo en añadas excepcionales es por eso que tiene número de edición sin añada*

### PUNTOS

**94 puntos** Tim Atkim

**90 puntos** Robert Parker

**90 puntos** James Sucklin

**96 puntos** Gilbert & Gaillard

**92 puntos** Guía Peñín