

DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo
Merlot



14 % vol.



servicio

16° a 18° C.



D.O. Navarra



12 meses roble
francés y americano

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

Cosecha : Mecánica.

Elaboración y crianza:

Fermentación en depósitos de
hormigón. Crianza de 12 meses en
barrica de roble americano de
tostado medio.

Período óptimo de consumo:

Entre 1 y 5 años.



Apariencia: Color rojo granate con ligero ribete en teja.

Nariz: Intenso aroma a melocotón sobre notas tostadas de madera fina, cuero, regaliz y café.

Boca: Suave, taninos maduros, amplio, lleno. Magnífica vía retronasal.

Maridaje: Carnes en general, legumbres, cocidos y todo tipo de comida mediterránea.