

DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo
Merlot
Garnacha



14 % vol.



servicio

16° a 18° C.



D.O. Navarra

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

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Maceración y fermentación alcohólica en depósitos de acero a temperatura controlada, y posterior fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

Período óptimo de consumo:
Entre 1 y 4 años.



Apariencia: Color rojo picota y tonos violáceos.

Nariz: Aromas frutales que recuerdan a frutas del bosque, moras y grosellas.

Boca: Taninos marcados bien conjuntados con la acidez.

Maridaje: Aves de corral, cerdo, legumbres y todo tipo de comida mediterránea.