



MEJOR VINO TINTO RESERVA 2022
XXXI Concurso Cofradía del Vino de Navarra

DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo
Merlot
Cabernet Sauvignon



14,5 % vol.



servicio

16° a 18° C.



D.O. Navarra



18 meses
roble americano

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

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza:

Maceración y fermentación alcohólica en depósitos a temperatura controlada. Crianza de 18 meses en barrica de roble americano de tostado medio.

Período óptimo de consumo:
Entre 1 y 6 años.



CATA

Apariencia: Color rojo granate bien cubierto con ligero ribete rubí.

Nariz: Intenso aroma balsámico sobre un fondo de madera fina, regaliz, compota de manzana, mermelada de higo.

Boca: Intenso y suave al final, elegante, sin aristas, redondo, de agradable sabor persistente.

Maridaje: Carnes rojas, cordero, caza; estofados, asados, embutidos ibéricos y quesos curados.