

DATOS TÉCNICOS:

	Tempranillo Merlot
	14 % vol.
 servicio	16° a 18° C.
	D.O. Navarra
	9 meses roble francés y americano

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

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: fermentación en depósitos de hormigón a temperatura controlada. Crianza 9 meses en barricas de roble alternadas entre francés y americano, tiempo en botella hasta llegar a los 24 meses.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 6 años.



CATA

Apariencia: De bonito color granate con ligero ribete rubí.

Nariz: Intenso aroma a frutos rojos, equilibrado con fondo de madera nueva.

Boca: Suave, de gran estructura y cuerpo, con un post-gusto largo.

Maridaje: Excelente con quesos curados, carnes en general, res, cordero y buey. Guisos y cocidos.