

CRIANZA

Fuente de Trache es un homenaje a la tradición de compartir durante siglos con visitantes y peregrinos

	Tempranillo Merlot
	13,5 % vol.
	16° a 18° C.
 servicio	
	D.O. Navarra
	9 meses Roble francés y americano

Época de vendimia:
septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza:
Fermentación en depósitos de hormigón. 9 meses en barricas alternadas entre roble francés y americano

Periodo óptimo de consumo: 1 y 5 años.



CATA

Apariencia: Color granate con ligero ribete rubí.

Nariz: Su intenso aroma a frutos rojos forma un buen equilibrio con fondo de madera nueva.

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

Maridaje: Excelente con quesos semi-curados, cocidos en general. Carnes de ternera, res, cordero y buey.