

FICHA TÉCNICA



VENDIMIA SELECCIONADA



DATOS TÉCNICOS:



SYRAH
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT



14,5 % Vol.



12 meses
BARRICA DE
ROBLE FRANCÉS



D.O.P. Bolandín
VINO DE PAGO

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.

COSECHA:

Mecánica y nocturna.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Crianza de 12 meses en bodega de roble francés.



NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con ligeros reflejos rubí y borde violáceo. Aromas de fruta madura, frutos rojos, ciruela, baya negra madura, cacao, roble cremoso y nuez. En boca afrutado y largo, fresca y concentración, taninos de terciopelo, de cuerpo medio equilibrado y bien estructurado.

VIÑEDO

Los viñedos se sitúan en la Finca Bolandín, de 150 hectáreas, ubicada en el municipio de Ablitas, al sur de Navarra, a 395 m.s.n.m.

FORMATOS

0,75 L.
1,5 L.

El 100% de las uvas proceden únicamente de nuestra finca. El proceso de elaboración y embotellado se realiza dentro de la propia denominación. Viñedo y bodega ubicados en la misma finca.

PUNTOS

91 puntos Tim Atkim

91 puntos Vivir el Vino

90 puntos Robert Parker

91 puntos James Sucklin

91 puntos Guía Peñín

90 puntos Gilbert & Gaillard