

FICHA TÉCNICA



CUVÉE ESPECIAL



DATOS TÉCNICOS:



SYRAH
CABERNET SAUVIGNON



15 % Vol.



14 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 14 meses en bodega de roble francés.



NOTAS DE CATA

Color cereza oscuro con bordes granate. Aromas a fruta madura, madera, balsámico. Cereza, notas balsámicas, nuez y especias dulces. Estructurado, elegante y bien equilibrado. Envoltente, rico y suave. Un vino muy intenso y expresivo. Imagen nítida del carácter del viñedo. Uno de los vinos más premiados de nuestra bodega. D.O.P. Bolandín.

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.
3 L.
6 L.
9 L.
18 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

95 puntos IWC and Navarra Red Trophy

92 puntos Tim Atkim

96 puntos Guía Gourmet

94 puntos Guía ABC

92 puntos Guía Peñín

90 puntos Robert Parker

90 puntos Gilbert & Gaillard