

CRIANZA

	Tempranillo Garnacha
	14,5 % vol.
 servicio	16° a 18° C.
	D.O. Navarra
	12 meses Roble americano

Época de vendimia:
septiembre, principios de octubre.

Cosecha : Mecánica.

Elaboración y crianza:
Fermentación en depósitos de hormigón. 12 meses en barrica de roble americano de tostado medio.

Período óptimo de consumo:
Entre 1 y 5 años.



CATA

Apariencia: Color rojo granate con ligero ribete en teja.

Nariz: Intenso aroma a melocotón sobre notas tostadas de madera finas, cuero, regaliz, café.

Boca: Suave, taninos maduros, sabroso, amplio, lleno. Magnífica vía retronasal.

Maridaje: Carnes en general, legumbres, cocidos y todo tipo de comida mediterránea.