






RESERVA

	Tempranillo Merlot Cabernet Sauvignon
	14 % vol.
 servicio	16° a 18° C.
	D.O. Navarra
	18 meses Roble americano

Época de vendimia:
septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza:
Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.
18 meses en barricas de roble americano de tostado medio.

Período óptimo de consumo:
Entre 1 y 6 años



Mejor Vino Tinto Reserva
XXXI Concurso de
"Calidad de Vinos con D.O Navarra"

CATA

Apariencia: Color rojo color rojo granate bien cubierto con ligero ribete rubí.

Nariz: Intenso aroma balsámico sobre fondo de madera, regaliz, compota de manzana, mermelada de higo.

Boca: Intenso pero suave al final, elegante, sin aristas, redondo, de agradable sabor persistente.

Maridaje: carnes rojas, cordero, caza; estofados, asados, embutidos ibéricos y quesos curados.