

DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo
Merlot
Cabernet Sauvignon



14,5 % vol.



servicio

16° a 18° C.



D.O. Navarra



18 meses roble
americano

Época de vendimia: Final de
septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza:

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

Período óptimo de consumo:

Entre 1 y 6 años.



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

Nariz: Intenso aroma balsámico sobre un fondo de madera fina, 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 y quesos curados.