







1891 CRIANZA

	Tempranillo Merlot Cabernet Sauvignon
	14,5 % vol.
	16° a 18° C.
	servicio
	D.O. Navarra
	9 meses Roble francés y americano

Época de vendimia:

Septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza:

Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón. 9 meses en barricas de roble francés y americano, tiempo en botella hasta llegar a los 24 meses .

Periodo óptimo de

consumo: Entre 1 y 5 años.



CATA

Apariencia: De bonito color granate con ligero ribete rubí.

Nariz: Su intenso aroma a frutos rojos forma un buen equilibrio con fondo de madera nueva.

Boca: Suave, de gran estructura y cuerpo, con un post-gusto largo.

Maridaje: Excelente con queso semi- curado, cocidos en general. Carnes de ternera, res, cordero y buey.