

DATOS TÉCNICOS:

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

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

**Cosecha:** Mecánica.

**Elaboración y crianza:** Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón. Luego 9 meses en barricas de roble alternadas entre francés y americano, tiempo en botella hasta llegar a los 24 meses.

**Período óptimo de consumo:**  
Entre 1 y 5 años.



**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.