

Sensaciones

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: Cabernet Sauvignon,
Graciano y Garnacha
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

Método tradicional de fermentación a 24°C en tanques de acero inoxidable.

Criado en roble francés durante 3 meses.

CATA:

COLOR: Rubí profundo con tonos violetas.

AROMA: Intensos a fruta madura, moras y bayas con notas de especias y un toque tostado.

SABOR: Goloso en boca dejando un retro-gusto amplio y agradable.