



## GRAN FEUDO CRIANZA

ORIGEN: NAVARRA

VARIEDAD: TEMPRANILLO,  
GARNACHA, MERLOT,  
CABERNET SAUVIGNON.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



### ELABORACIÓN:

Primera selección de la uva en viña con una posterior vendimia y elaboración de cada variedad por separado en depósito a una temperatura entre 26-28 durante 10 días hasta el final de la fermentación alcohólica y malo-láctica. Trasiego a barrica y posteriormente, se clarifica, estabiliza y se embotella.

El vino ha permanecido durante al menos 12 meses en barrica de roble americano.

### CATA:

**COLOR:** Rojo cereza, brillante, capa media-alta.

**AROMA:** Intenso y expresivo, con notas de frutas negras y leves matices tostados.

**SABOR:** Entrada suave y fresca. Paso en boca agradable con un final largo y agradable.