

## GRAN FEUDO RESERVA

ORIGEN: NAVARRA  
VARIEDAD: TEMPRANILLO, CABERNET  
SAUVIGNON, MERLOT.  
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



### ELABORACIÓN:

Selección de las uvas en la viña, y posterior vendimia mecanizada consiguiendo que la uva llegue a la bodega en un corto periodo de tiempo. Cada variedad se elabora separadamente a temperatura de entre 28-29 C, durante 12 días. El envejecimiento comienza inmediatamente después de realizar la fermentación malo-láctica. Permaneció en barrica de roble francés y americano y posteriormente paso a botella para completar y matizar este vino.

El vino ha permanecido durante al menos 18 meses en barrica de roble francés.

### CATA:

**COLOR:** Capa media-alta, color rojo rubí cubierto con tonos granate.

**AROMA:** Limpio, intenso. Fruta madura con toques especiados y tostados de roble fino.

**SABOR:** Sabroso, potente, paso de boca largo, equilibrado y bien estructurado. Final largo y persistente.