



GRAN FEUDO VIÑAS VIEJAS RESERVA

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: TEMPRANILLO Y
GARNACHA
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas Tempranillo y Garnacha, vendimiadas y seleccionadas a mano, procedentes de nuestros propios viñedos "Hoya de los Lobos", plantada en 1954, "Clavijas" plantada en 1940 y "El Paso" plantada el 1960, situadas en Cintruénigo y Corella.

Este vino ha sido criado siguiendo el método tradicional 18 meses en barricas de roble francés (Allier) y Americano, con el posterior envejecimiento en botella se pulen y armonizan las calidades de este vino, desarrollando su complejo bouquet.

CATA:

COLOR: Capa de intensidad alta, color cereza, limpio y brillante.

AROMA: Intenso y complejo. Notas de frutos negros maduros y especias, fondo ahumado de buen roble.

SABOR: Buena entrada, amplio e intenso. Paso de boca estructurado, equilibrado, complejo, con taninos de calidad y madera bien integrada. Retro-gusto largo con recuerdos a fruta madura y especias.