

GRAN FEUDO HOYA DE LOS LOBOS

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: 100% GARNACHA
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Tras mantener el mosto un breve contacto con los hollejos a 8°C; se separa por gravedad y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15-17° C durante 16 horas. Después de la fermentación se mantiene el vino en contacto con sus propias lías.

CATA:

COLOR: Rosa pálido y brillante.

AROMA: Aroma intenso, limpio y muy afrutado. Fruta roja, fresa y frambuesa.

SABOR: En boca es muy fresco equilibrado y frutal. Suave y final largo con persistencia de aromas. La crianza le aporta equilibrio y amplitud.

