



## GRAN FEUDO EDICIÓN 626 BARRICAS CRIANZA



ORIGEN: NAVARRA

VARIEDAD: TEMPRANILLO MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

### ELABORACIÓN:

Ciclo vegetativo: Normal

Rendimiento: Medio-Bajo

Época de maduración: En la media

Clima: Esta añada se caracteriza por los contrastes, desde el punto de vista climatológico, las lluvias y las temperaturas se han comportado de manera irregular a lo largo del ciclo vegetativo de la vid. Desde la primavera a inicios del verano, fue lluvioso y seco, excesivamente caluroso el comienzo del otoño. Los vinos presentan buena acidez y muy equilibrados.

Crianza de al menos 12 meses en barricas de roble francés y americano.

### CATA:

**COLOR:** Rojo cereza intenso, con tonos violáceos.

**AROMA:** Muy intenso y fino, frutal. Fruta negra con toques especiados y tostados de roble fino.

**SABOR:** Entrada potente y amplia. Paso de boca estructurado con buen equilibrio, final largo y especiado.