

CRIANZA

50% GARNACHA

50% TEMPRANILLO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA

Grado de Alcohol: 13,2%

Acidez: 5,4 g/l

Azúcares: 1,6 g/l

Índice de color: 7

Producción: 125.000 botellas

Corcho: Sintético

Envase: Botella bordelesa 750 ml

12 meses en barrica y 6 meses en botella

Características organolépticas: Color granate, limpio y brillante.

En nariz descubrimos aromas a frutas y aromas típicos de la madera como la vainilla. En boca es maduro y con un retrogusto largo.

Ideal para acompañar carnes, caza y quesos curados.

Servir a temperatura de 18°C

CONTIENE SULFITOS

