

Tinto Crianza

Denominación de Origen Navarra

VARIEDAD:

Tempranillo (70%) y Merlot (30%)

Grado: **13.8%**

VIÑEDO:

Las uvas proceden de viñedos propios, los cuales están situados en la zona media de Navarra, en concreto en la subzona Tierra Estella. Esta zona se caracteriza por tener temperaturas muy suaves y lluvias muy moderadas, lo que favorece la maduración lenta de las uvas. Así, estas adquieren el grado óptimo y una excelente polimerización de los compuestos fenólicos y aromáticos, manteniendo parte de la acidez que potencia la frescura en un vino joven.

ELABORACIÓN:

Vendimia realizada de noche, con el fin de evitar al máximo la oxidación de los polifenoles y precursores aromáticos de la uva. Tras una maceración en frío de varios días, se inicia la fermentación, en la cual se controla con especial cuidado en los remontados, produciendo diariamente la rotura del sombrero para extraer de los taninos más finos que dan lugar a la estructura de este gran vino. Tras el descube, el vino realiza la fermentación maloláctica en la bodega de roble francés y termina su afinamiento hasta los 12 meses de crianza exclusivamente en bodega de roble francés.

CATA:

Vino con pronunciada capa de color y vivo tono cereza. En nariz destaca por su armonía entre la fruta y la madera, de la que resaltan los aromas varietales de Merlot, con el predominio de fruta roja típica de esta variedad en esta zona, y el toque especiado del roble francés. En boca resulta untuoso, graso, con una redondez muy pulida, y con un pronunciado retrogusto a regaliz que armoniza con toques tostados de y especiados de la madera. Largo final de boca.

