

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA

D.O. NAVARRA



Nota de cata

Color: Rojo granate intenso.

Aroma: Aromas intensos de fruta negra madura, especiados, buenos tostados con notas de pastelería.

Paladar: Potente, con cuerpo, estructura y volumen en boca. Persistente y equilibrado.

Recomendaciones de Consumo

Consumo: Temperatura de servicio 16-18 °C.

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, asados, caza de pelo y pluma.

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Premios Añada Actual:

- Medalla de Oro Mundus Vini 2020
- Mejor Vino Tinto Reserva Concurso Mejores Vinos D.O. Navarra 2020

Histórico Premios:

- Medalla de Plata Sommelier Wine Awards 2019
- Medalla de Plata International Wine Challenge 2018
- Medalla de Plata Sommelier Wine Awards 2018
- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2017
- Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2014

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. NAVARRA
Variedades de Uva: Cabernet Sauvignon y Graciano.
Cosecha: 2015

VIÑEDO PROPIO

Superficie viñedo propio: 100 ha
Ubicación: Puente la Reina, Olite y Corella (Navarra)
Tipo de Suelo: Pardocalizos y Margas
Edad media del viñedo: 25 años
Altitud media: 400 m
Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.
Densidad de Plantación: 3.000 cepas/ha
Rendimiento: 5.000 kg/ha
Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica y manual
Fecha de Vendimia: Septiembre - Octubre
Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada
Temperatura fermentación: 28°
Tiempo de fermentación: 15 días
Tiempo en barrica: 24 meses
Tipo de barrica: Francesa y Americana (edad 1 y 2 años)
Tiempo en botella: min. 1 año

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Datos Logísticos

Botella: Magnum Venus 1,5l
Corcho: Natural
Caja: 1 botella
Peso: 1,8kg
Dimensiones caja: 13 X 39 x 12,5 cm
Código EAN bot.: 8411558150000

