



SEÑORÍO DE SARRÍA GRAN RESERVA

D.O. NAVARRA

Nota de cata

Color: Rojo picota de capa media con ribete violáceo.

Aroma: Aromas a fruta negra y roja, arándanos, notas lácticas, tostados y balsámicos.

Paladar: Entrada en boca amplia y potente, con marcado corte frutal, buena acidez y recorrido.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16C a 18°C.

Maridaje: Carnes rojas, asados, caza, hongos y quesos curados.

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Añada actual:

- 91 puntos Guía Peñin 2023

Histórico Premios:

- 91 puntos Guía Peñin 2021
- Medalla de Oro Asian Wine Trophy 2015

SEÑORÍO DE SARRÍA GRAN RESERVA

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. NAVARRA
Variedades de uva: Cabernet Sauvignon y Graciano
Cosecha: 2014

VIÑEDO PROPIO

Superficie viñedo propio: 100 ha
Ubicación: Puente la Reina, Olite y Corella
Tipo de Suelo: Pardocalizos y Margas
Edad media del viñedo: 35 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
Crianza en bodega: 36 meses
Tipo de bodega: Francesa y Americana (edad 1 a 3 años)
Tiempo en botella: min. 2 años
Temperatura fermentación: 28°
Tiempo de fermentación: 15 días

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa seducción 75cl.
Corcho: Natural
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 23 x 32 x 15,5cm.
Peso: 7,5 kg.
Paletización: Palet euro 80x120: 600 botellas.
Nº cajas por capa: 25
Nº de capas: 4
Nº cajas por palet: 100
Código ean bot.: 8411558000435
Código ean caja: 78411558000427

