



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 16°C a 18°C.

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

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Añada actual:

- 91 puntos Guía Peñín 2023

Histórico Premios:

- 91 puntos Guía Peñín 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 barrica: 36 meses

Tipo de barrica: Francesa y Americana (edad 1 a 3 años)

Tiempo en botella: min. 2 años

Temperatura fermentación: 28º

Tiempo de fermentación: 15 días

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Contiene sulfitos.

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

