

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA ESPECIAL

D.O. NAVARRA



Nota de cata

Color: Rojo picota intenso.

Aroma: Intensos aromas de fruta negra madura, bombon de licor, cacao, vainilla, con fondo especiado y balsámico con un toque de menta-chocolate. Complejo con buena integración de aromas.

Paladar: Potente y elegante. Estructurado y untuoso con entrada suave de fruta negra y vainilla, recorrido lleno de balsámicos y especiados, y buen final largo, redondo y equilibrado.

Recomendaciones de Consumo

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

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

Alérgenos: Contiene sulfitos



Histórico:

- Medalla de Oro Mundus Vini 2020
- Medalla de Oro Mundus Vini 2019
- Medalla de Plata Decanter World Wine Awards 2019
- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2018

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA ESPECIAL

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación: D.O. NAVARRA

Variedades de Uva: Cabernet Sauvignon y Graciano.

Cosecha: 2017

Area de Producción: Puente la Reina, Navarra.

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: 30 años

Densidad de Plantación: 3.000 cepas/ha

Rendimiento: 4.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: 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 de 1 a 2 años)

Tiempo en Botella: min. 1 año

Datos Analíticos

Grado: 14,5 %

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bodelesa Ancienne 75cl.

Corcho: natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 25 X 31 X 17 cm

Peso: 7,5 kg.

Paletización: Palet euro 80x120: 504 botellas.

Nº cajas por capa: 21

Nº de capas: 4

Nº cajas por palet: 84

Código ean bot.: 8411558009995

Código ean caja: 78411558000458

