



# SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA ESPECIAL

D.O. NAVARRA

---

## Nota de cata

**Color:** Rojo picota intenso.

**Aroma:** Aromas intensos de fruta negra madura, cacao, vainilla, con fondo especiado y suaves balsámicos que finalizan con sutiles tonos de menta-chocolate. Complejo con buena integración de aromas.

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

---

## 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

RESERVA  
ESPECIAL

SEÑORÍO DE  
SARRÍA

Denominación de Origen  
NAVARRA  
*Puente la Reina, junto  
al Camino de Santiago*

SEÑORÍO DE  
SARRÍA



## Premios Añada Actual:

- 92 puntos James Suckling 2022

## Histórico Premios

- 91 puntos Guía Peñín 2021
- 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
- Medalla de Plata Challenge International du Vin 2017

# SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA ESPECIAL

D.O. NAVARRA

## Datos Técnicos

Denominación: D.O. NAVARRA

Variedades de Uva: Cabernet Sauvignon y Graciano.

Cosecha: 2015

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 %

## 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.: 8411558005553

