



## Tinto Reserva

**VINO DE ENSAMBLAJE DE 3 VARIEDADES** Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.

**VIÑEDO** “Los Carasoles”. 11 hectáreas.

**PRODUCCIÓN** 5.000 kg./hct.

**PODA** Cordon doble

**SUELO** Franco arcilloso

**VINIFICACIÓN** Fermentación y maceración: durante 21 días. Temperatura fermentación alcohólica post-fermentativa durante 15/18 días. Maloláctica.

**CRIANZA** Madera: origen del Roble Francés 100%. Volumen de la barrica /tina: 300lts. Índice tostado medio. Edad de la barrica/tina de 2 a 3 AÑOS. Periodo total de 18 meses.

**CARÁCTER DE LA AÑADA** Cosecha calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la D. O. Navarra.

### NOTAS DE CATA

Color granate, borde anaranjado.

Aroma potente, fruta confitada, ahumado, mineral, terroso.

Boca carnoso, Concentrado, taninos potentes, elegante.

