

VIÑEDO UNO Señorío de Sarría

D.O. NAVARRA



Nota de cata

Color: Rojo picota de capa media-alta y ribete granate.

Aroma: Intensos matices de fruta roja madura con delicadas notas de bajo monte, hierbas balsámicas, y suaves tostados sobre final floral (lilas).

Paladar: Perfecta combinación de notas florales y fruta roja que aportan elegancia y complejidad con final perfumado, taninos sedosos bien integrados con aporte balsámico y mineral.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Maridaje: Platos con hongos y trufa, carnes rojas a la brasa, guisos de caza y postres con chocolate negro.

Alérgenos: Contiene sulfitos

Premios

- 93 puntos James Suckling 2022
- Medalla de Plata Mundus Vini 2022



VIÑEDO UNO Señorío de Sarría

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O NAVARRA

Variedades de Uva: Garnacha.

Cosecha: 2019

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 (Viñedo Uno): más de 60 años (Puente la Reina)

Altitud: 450 m

Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.

Densidad de Plantación: 2.300 cepas/ha

Rendimiento: 3.500 kg/ha

Tipo de plantación: Vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual

Depósitos de Fermentación: Inoxidable

Temperatura Fermentación: 26-28 °c

Tiempo de Fermentación: 15 días

Tiempo en Barrica: 9 meses

Tipo de Barrica: Francesa Allier (edad 1 año)

Tiempo en Botella: mín. 3 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Borgoña Nova 75cl.

Corcho: natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 24.5 X 30.5 X 16.5 Cms

Peso: 6.84 Kgs.

Paletización: Palet euro 80x120 : 504botellas.

Nº cajas por capa: 21

Nº de capas: 4

Nº cajas por palet: 84

Código ean bot.: 8411558000336

Código ean caja: 18411558000333

