

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA

D.O. NAVARRA



Nota de cata

Color: Rojo granate intenso.

Aroma: Aromas de buena intensidad, fruta negra madura, especiados, vainillas, tostados y fondo mineral.

Paladar: Elegante, estructurado y redondo. Con sensaciones balsámicas y especiadas. Potente y equilibrado.

Recomendaciones de Consumo

Consumo: Temperatura de servicio 16-18 °C.

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

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Premios:

- 92 puntos Tim Atkin 2024
- Medalla de Oro Bacchus 2023
- Medalla de Oro Mundus Vini 2023
- Medalla de Plata Decanter 2023

Histórico Premios:

- Medalla de Plata Mundus Vini 2022
- Medalla de Oro Mundus Vini 2020
- Mejor Vino Tinto Reserva Concurso Mejores Vinos D.O. Navarra 2020
- Medalla de Plata Sommelier Wine Awards 2019
- Medalla de Plata International Wine Challenge 2018
- Medalla de Plata Sommelier Wine Awards 2018

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. NAVARRA
Variedades de Uva: Cabernet Sauvignon y Graciano.
Cosecha: 2017

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: 25 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
Temperatura fermentación: 28º
Tiempo de fermentación: 15 días
Tiempo en barrica: 24 meses
Tipo de barrica: Francesa y Americana (edad 1 y 2 años)
Tiempo en botella: min. 1 año

Datos Analíticos

Grado: 15%
Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa seducción 75cl
Corcho: Natural
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 23 X 32 x 15,5 cm
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.: 8411558000329
Código ean caja: 78411558000328

