

# SEÑORÍO DE SARRÍA CRIANZA

D.O. NAVARRA



---

## Nota de cata

**Color:** Rojo granate con ribete violáceo.

**Aroma:** Aromas intensos de frutos rojos y negros (mora, frambuesa y arándanos), con notas florales y especiadas.

**Paladar:** Sabroso, fresco y equilibrado, con un marcado corte frutal y especiado, notas lácteas y vainilla. Potente.

---

## Recomendaciones de Consumo

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

**Maridaje:** Carnes asadas y en salsa, embutidos y guisados.

## Premios



Medalla de Oro Asia Wine Trophy 2018  
Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2018  
Medalla de Plata Challenge International du Vin 2018  
Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2018  
Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2017  
Mejor Crianza Concurso Mejores Vinos D.O. Navarra 2016  
Medalla de Plata International Wine Challenge 2016  
Medalla de Oro Challenge International du Vin 2015  
Medalla de Plata Asian Wine Trophy 2015  
Top 100 Wines from Spain Awards 2015  
Medalla de Oro Sommelier Wine Awards 2013

# SEÑORÍO DE SARRÍA CRIANZA

D.O. NAVARRA

## Datos Técnicos

**Denominación de origen:** D.O NAVARRA

**Variedades de uva:** Cabernet Sauvignon, Garnacha y Graciano.

**Cosecha:** 2015

### 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:** 3.500 cepas/ha

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha

**Tipo de plantación:** Espaldera y vaso

### ELABORACIÓN

**Vendimia:** Mecánica y manual

**Fecha vendimia:** Septiembre - Octubre

**Depósitos de fermentación:** Acero inoxidable con temperatura controlada.

**Temperatura fermentación:** 28°

**Tiempo de fermentación:** 15 días

**Tiempo en barrica:** 12 meses

**Tipo de barrica:** Americana (edad 3 a 5 años)

**Tiempo en botella:** mín. 6 meses

## Datos Analíticos

**Grado:** 14,5%

**Acidez total:** 5,7 g/l

**Azúcar residual:** 1,9 g/l

## Datos Logísticos

**Botella:** Bordelesa seducción 75cl.

**Corcho:** Diam 3

**Caja:** 12 botellas

**Dimensiones caja:** 31 X 33 x 23 cm

**Peso:** 15 kg

**Paletización:** Palet euro 80x120: 576 botellas.

**Nº cajas por capa:** 12

**Nº de capas:** 4

**Nº cajas por palet:** 48

**Código ean bot.:** 8411558000015

**Código ean caja:** 38411558000016

