



VIÑEDO SOTÉS

Señorío de Sarría

D.O. NAVARRA

Nota de cata

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

Aroma: Fruta negra madura con notas de sotobosque. Ligeros tostados, vainilla y cacao, con final balsámico.

Palladar: Potente y persistente. Fruta negra muy madura combinada con tonos balsámicos y mentolados. Madera bien integrada, especiado. Complejo y estructurado.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Maridaje: Carnes blancas, cordero, ajoarriero, pastas, arroces y sushi.



Premios

Medalla de Plata Decanter World Wine Awards 2016

VIÑEDO SOTÉS Señorío de Sarría

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O NAVARRA

Variedades de Uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo y Cabernet Sauvignon.

Cosecha: 2014

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 Sotés): 60 años

Altitud: 450 m

Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.

Densidad de Plantación: 2.700 cepas/ha

Rendimiento: 4.000 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%

Acidez total: 5.3 G/l

Azúcar residual: 1,8 g/l

Datos Logísticos

Botella: Borgoña Nova 75cl.

Corcho: natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 24.5 X 30.5 X 16.5 Cms

Peso: 8.15 Kgs.

Paletización: Palet euro 80x120 : 630 botellas.

Nº cajas por capa: 21

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 105

Código ean bot.: 8411558001012

Código ean caja: 78411558000908

