



SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA ESPECIAL

D.O. NAVARRA

Nota de cata

Color: Rojo picota intenso.

Aroma: Intenso, con notas de frutos negros muy maduros, bombón de licor, eucalipto, cacao, tostados y especiados.

Paladar: Potente y estructurado, untuoso, con entrada suave y golosa. Suaves balsámicos con notas especiadas (pimienta rosa y negra) y vainilla. Elegante y redondo.

Recomendaciones de Consumo

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

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

Alérgenos: Contiene sulfitos

RESERVA
ESPECIAL

2010

SEÑORÍO DE
SARRÍA

Denominación de Origen
NAVARRA
*Puente la Reina, junto
al Camino de Santiago*


SEÑORÍO DE
SARRÍA

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA ESPECIAL

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación: D.O. NAVARRA

Variedades de Uva: Cabernet Sauvignon y Graciano.

Cosecha: 2013

Area de Producción: Puente la Reina, Navarra.

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: 30 años

Densidad de Plantación: 3.000 cepas/ha

Rendimiento: 4.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual

Fecha de Vendimia: Septiembre-Octubre

Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura Fermentación: 28°

Tiempo de Fermentación: 15 días

Tiempo en Barrica: 24 meses

Tipo de Barrica: Francesa y Americana
(edad de 1 a 2 años)

Tiempo en Botella: min. 1 año

Datos Analíticos

Grado: 14%

Acidez total: 5,5 G/l

Azúcar residual: 1,3 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa Ancienne 75cl.

Corcho: natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 25 X 31 X 17 cm

Peso: 7,5 kg.

Paletización: Palet euro 80x120: 504 botellas.

Nº cajas por capa: 21

Nº de capas: 4

Nº cajas por palet: 84

Código ean bot.: 8411558009995

Código ean caja: 78411558000458

