



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.

Alérgenos: Contiene sulfitos



Premios

- Medalla de Oro Mundus Vini 2019
- 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

