



VARIEDADES DE UVA

Garnacha Tinta 70% y Mazuelo 30%

Coupage en el que predomina la garnacha madura de la Ribera del Ebro pero con la frescura que aporta la proporción de mazuelo.

VIÑEDO

Uva procedente de distintas parcelas de viñedo situadas en Azagra y Olite, Navarra. Mayoritariamente viñas viejas en secano con cepas en vaso, sobre suelos pobres y pedregosos con presencia de arcillas y limos.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inoxidable con parte de la uva sin despalillar. Durante la fermentación se realizaron bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inoxidable donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barrica usada de roble francés durante 6 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Lacrado y etiquetado manual.

PRODUCCIÓN

900 botellas numeradas de 750 ml
30 botellas numeradas de 1500 ml (Magnum)

MÁS INFO

Vino Tinto
14,5% Alc/Vol
Botella tipo Borgoña, Corcho DIAM3
Caja de cartón de 6 botellas tumbadas
(dimensiones 33x23x16 cm)