



CUVÉE ESPECIAL

SADA



Este Cuvée Especial se obtiene de la mezcla de vinos elaborados de diferentes parcelas, para mostrar el elevado potencial de nuestros viñedos de montaña. Con una base mayoritaria de vinos de Garnacha en combinación con vinos de Cabernet Sauvignon y Merlot, y tras una maduración en barrica, muestra una especial intensidad aromática y esa elegancia y complejidad característica de nuestros viñedos.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas. Después se madura con una estancia media en barricas de roble francés y americano.

VIÑA

Viñedos de montaña: Garnacha 60%, Cabernet Sauvignon 30% y Merlot 10%. Viñas de "clima frío" debido a la proximidad de los Pirineos. Se encuentran situados en la pequeña localidad de Sada, en el noreste de Navarra.

NOTA DE CATA

Un vino de capa media-alta, de color cereza cubierto y ribete rubí, aromas complejos a ciruelas maduras, frutos negros, tostados y cacao. En boca es sabroso, con un tanino amable, marcado por la madera. Posee un amplio final con un gran volumen y especiado.