

SEÑORIO DE
SARRIA

RESERVA

NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota cubierto e intenso.

Aroma: Aromas intensos de frutos negros, especias, vainilla, pastelería y fondo mineral. Potente.

Paladar: Boca firme, estructurada, elegante y redonda. Con sensaciones balsámicas y especiadas. Persistente.

TEMPERATURA DE CONSUMO

Consumo: Temperatura de servicio 16-18°C.

PACKAGING

BOTELLA: Bordelesa Élite verde 75cl.

CORCHO: Natural

CAPSULA: Complejo

CAJA: 6 Botellas

DIMENSIONES CAJA:
24 X 33 X 16 mms

PESO: 7,5 Kgs.

PALETIZACIÓN:

PALET EURO 80X120: 504 BOTELLAS.

Nº CAJAS POR CAPA: 21

Nº DE CAPAS: 4

Nº CAJAS POR PALET: 84

CODIGO EAN BOT.: 8411558000329



DATOS TÉCNICOS

Denominación: D.O NAVARRA

Variedades de Uva: MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON.

Cosecha: 2009

Area de Producción: Puente la Reina (Navarra)

VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 210 ha

Tipo de Suelo: Pardocalizos y Margas
de Origen Eoceno y Mioceno

Edad media del viñedo: 25 años

Densidad de Plantación: 3.000 cepas/ha

Rendimiento: 5.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica y manual

Levaduras: Seleccionadas

Depósitos de Fermentación: Inoxidable

Tiempo en Barrica: 24 meses

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

Tiempo en Botella: min. 1 año

Temperatura Fermentación : 28º

Tiempo de Fermentación: 15 días

Filtración/ Clarificación: Filtrado

DATOS ANALÍTICOS

GRADO: 14 %

ACIDEZ TOTAL: 5.3 g/l

SO2: 100 mg/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

Recomendaciones de maridaje: Carnes rojas a la parrilla, asados, caza de pelo y pluma.



TANINIA
BODEGAS & VIÑEDOS