

VIÑEDO UNO
Señorío de Sarría

D.O. NAVARRA



Nota de cata

Color: Rojo picota de capa media-alta y ribete granate.

Aroma: Intensos matices de fruta roja madura con delicadas notas de bajo monte, hierbas balsámicas, y suaves tostados sobre final floral (lilas).

Paladar: Perfecta combinación de notas florales y fruta roja que aportan elegancia y complejidad con final perfumado, taninos sedosos bien integrados con aporte balsámico y mineral.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 ºC.

Maridaje: Platos con hongos y trufa, carnes rojas a la brasa, guisos de caza y postres con chocolate negro.

Alérgenos: Contiene sulfitos

Bodega de Sarría. Señorío de Sarría, sn. 31100 Puente la Reina (Navarra) T +34 948 202 200
www.bodegadesarria.com // info@bornosbodegas.com

VIÑEDO UNO Señorío de Sarría

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O NAVARRA
Variedades de Uva: Garnacha.
Cosecha: 2019

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 Uno): más de 60 años (Puente la Reina)
Altitud: 450 m
Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.
Densidad de Plantación: 2.300 cepas/ha
Rendimiento: 3.500 kg/ha
Tipo de plantación: Vaso

ELABORACIÓN

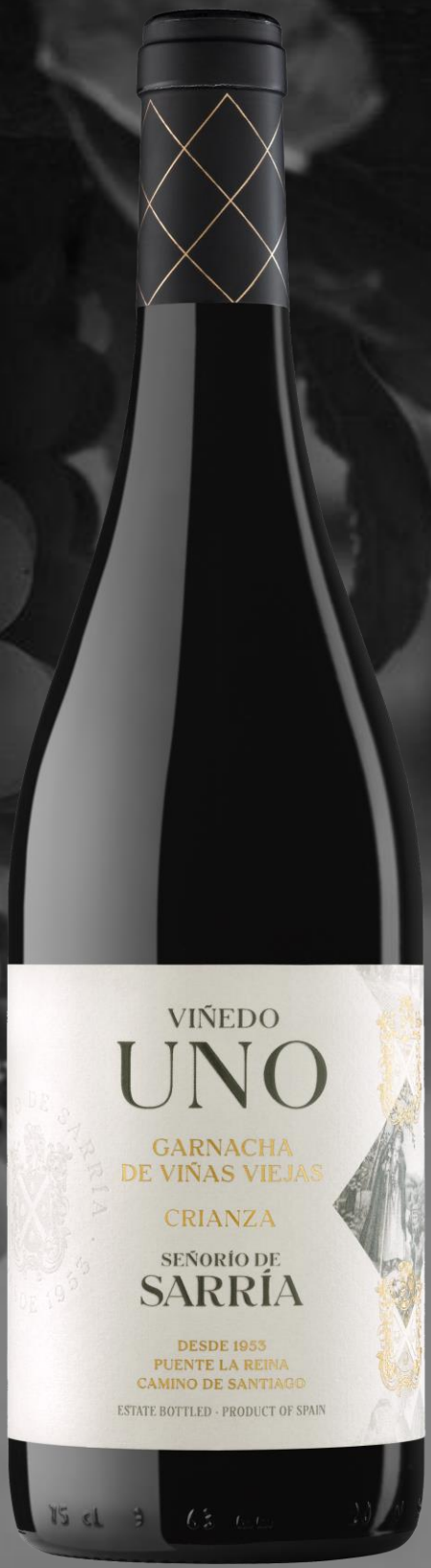
Vendimia: Manual
Depósitos de Fermentación: Inoxidable
Temperatura Fermentación: 26-28 ºc
Tiempo de Fermentación: 15 días
Tiempo en Barrica: 9 meses
Tipo de Barrica: Francesa Allier (edad 1 año)
Tiempo en Botella: mín. 3 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Datos Logísticos

Botella: Borgoña Nova 75cl.
Corcho: natural
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 24.5 X 30.5 X 16.5 Cms
Peso: 6.84 Kgs.
Paletización: Palet euro 80x120 : 504botellas.
Nº cajas por capa: 21
Nº de capas: 4
Nº cajas por palet: 84
Código ean bot.: 8411558000336
Código ean caja: 18411558000333



Bodega de Sarría. Señorío de Sarría, sn. 31100 Puente la Reina (Navarra) T +34 948 202 200
www.bodegadesarria.com // info@bornosbodegas.com