

Señorío de Sarriá Crianza

D.O. NAVARRA

NOTA DE CATA

Color

Rojo picota inteso.

Aroma

Aromas intensos de frutos rojos y negros. Fresco con notas balsámicas y especiadas. Notas tostadas bien integradas on fondo mineral

Paladar

Potente, fresco y equilibrado. Fruta negra madura, fresco, equilibrado con madera bien integrada con un tanino muy redondo. Potente, sabroso y de largo recorrido.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

16-18 °C

Maridaje

Carnes asadas y en salsa, embutidos y guisados.

Alérgenos

Contiene sulfitos.

RECONOCIMIENTOS

- 92 puntos Ttim Arkin 2025
- Medalla de Plata Concurso
- Mundial de Bruselas 2024
- Medalla de Oro Bacchus 2024
- 92 puntos Tim Atkin 2024
- Medalla de Oro Challenge International Du Vin 2023
- Medalla de Plata Sélections Mondiales des Vins 2021
- Medalla de Oro Mundus Vini 2021
- Medalla de Oro Mundus Vini 2020



DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O NAVARRA
Variedad de Uva: Cabernet Sauvignon Garnacha y
Graciano.
Cosecha: 2021

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: 25 años
Altitud media: 400 m
Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.
Densidad de plantación: 3.700 cepas/ha
Rendimiento: 5.000 kg/ha
Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica y manual
Fecha vendimia: Septiembre - Octubre
Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con
temperatura controlada.
Temperatura fermentación: 28°
Tiempo de fermentación: 15 días
Tiempo en bodega: 12 meses
Tipo de bodega: Americana (edad 3 a 5 años)
Tiempo en botella: mín. 6 meses

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 15 % vol

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Bodelesa seducción 75cl.
Corcho: Diam 3
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 23 X 32 x 15,5 cm
Peso: 7,5 kg
Paletización: Palet euro 80x120: 600 botellas.
Nº cajas por capa: 25
Nº de capas: 4
Nº cajas por palet: 100
Código ean bot.: 8411558000015
Código ean caja: 78411558000014

