

# Señorío de Sarría Reserva Especial

D.O. NAVARRA

## NOTA DE CATA

### Color

Rojo picota intenso.

### Aroma

Intensos aromas de fruta negra madura, bombón de licor, cacao, vainilla, con fondo especiado y balsámico con un toque de menta-chocolate. Complejo con buena integración de aromas,

### Paladar

Potente y elegante. Estructurado y untuoso con entrada suave de fruta negra y vainilla, recorrido lleno de balsámicos y especiados, y buen final largo, redondo y equilibrado.

## RECOMENDACIONES DE CONSUMO

### Temperatura de servicio

16-18 °C

### Maridaje

Carnes rojas a la parrilla, caza de pelo y pluma.

### Alérgenos

Contiene sulfitos..

## RECONOCIMIENTOS

- Medall de Oro Mundus Vini 2025 (BEST OF SHOW NAVARRA)
- 93 puntos Tim Atkin 2025
- 93 puntos Tim Atkin 2024
- 92 punots James Suckling
- 92 puntos Guía Peñín 2024
- 92 puntos James Suckling 2022
- 91 puntos Guía Peñín 2021
- Medalla de Oro Mundus Vini 2020
- Medalla de Oro Mundus Vini 2019



Desde la esencia de nuestro viñedo, desde el cariño, el amor y la pasión, hecho para disfrutar, sentir y amar.



## DATOS TÉCNICOS

**Denominación de Origen:** D.O NAVARRA  
**Variedad de Uva:** Cabernet Sauvignon.  
**Cosecha:** 2019  
Área de producción: Puente la Reina, Navarra.

## 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:** 30 años  
**Densidad de plantación:** 3,000 cepas/ha  
**Rendimiento:** 4.000 kg/ha  
**Tipo de plantación:** Espaldera y Vaso

## ELABORACIÓN

**Vendimia:** Manual  
**Fecha de Vendimia:** Septiembre-Octubre  
**Depósitos de Fermentación:** Acero inoxidable  
con temperatura controlada  
**Temperatura Fermentación:** 28º  
**Tiempo de Fermentación:** 15 días  
**Tiempo en Barrica:** 24 meses  
**Tipo de Barrica:** Francesa y Americana  
(edad de 1 a 2 años)  
**Tiempo en Botella:** min. 1 año

## DATOS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico:** 14,5 % vol

## DATOS LOGÍSTICOS

**Botella:** Bordelesa Ancienne 75cl.  
**Corcho:** natural  
**Caja:** 6 botellas  
**Dimensiones caja:** 25 X 31 X 17 cm  
**Peso:** 7,5 kg.  
**Paletización:** Palet euro 80x120: 504 botellas.  
**Nº cajas por capa:** 21  
**Nº de capas:** 4  
**Nº cajas por palet:** 84  
**Código ean bot.:** 8411558009995  
**Código ean caja:** 78411558000458



BODEGA DE SARRÍA

Señorío de Sarría, S/N. 31100 Puente la Reina (Navarra)

📞 +34 948 202 200 🌐 [www.bodegadesarría.com](http://www.bodegadesarría.com) 📩 [info@bornosbodegas.com](mailto:info@bornosbodegas.com)