

Señorío de Sarriá Viñedo Uno

D.O. NAVARRA

NOTA DE CATA

Color

Rojo picota de capa media-alta y ribete granate.

Aroma

Aromas intensos de fruta madura y notas minerales, acompañada de suaves tostados con matices florales y balsámicos.

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

16-18 °C

Maridaje

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

Alérgenos

Contiene sulfitos.

RECONOCIMIENTOS

- 92 puntos James Suckling 2025
- Medalla de Oro Mundus Vini 2025
- 91 puntos Tim Atkin 2025
- 93 puntos James Suckling 2022
- Medalla de Plata Mundus Vini 2022



DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O NAVARRA

Variedad de Uva: Garnacha.

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: más de 70 años (Puente la Reina)

Altitud media: 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 °C

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 alcohólico: 14,5 % vol

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 : 630 botellas.

Nº cajas por capa: 21

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 105

Código ean bot.: 8411558000336

Código ean caja: 18411558000333

