

Señorío de Sarría Reserva

D.O. NAVARRA

NOTA DE CATA

Color

Rojo granate intenso.

Aroma

Intensos aromas de fruta negra madura, especiados, buenos tostados y fondo mineral.

Paladar

Potente, con cuerpo y estructura, redondo. Persistente y equilibrado.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

16-18 °C

Maridaje

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

Alérgenos

Contiene sulfitos.

RECONOCIMIENTOS

- 92 puntos Tim Atkin 2026
- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2026
- Medalla de Oro Bacchus 2026
- 92 puntos Tim Atkin 2025
- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2024
- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2024
- 92 puntos Tim Atkin 2024
- Medalla de Oro Bacchus 2023
- Medalla de Oro Mundus Vini 2023
- Medalla de Plata Decanter 2023
- Medalla de Plata MundusVini 2022



DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O NAVARRA
Variedad de Uva: Cabernet Sauvignon y Graciano.
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: 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
Fecha de vendimia: Septiembre - Octubre
Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada
Temperatura fermentación: 28 °C
Tiempo de fermentación: 15 días
Tiempo en bodega: 24 meses
Tipo de bodega: Francesa y Americana (edad 1 y 2 años)
Tiempo en botella: min. 1 año

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,5 % vol
Contiene sulfitos.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Bordelesa seducción 75cl
Corcho: Natural
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.: 8411558000329
Código ean caja: 78411558000328

