

Señorío de Sarriá Gran Reserva

D.O. NAVARRA

NOTA DE CATA

Color

Rojo granate intenso.

Aroma

Aromas intensos a fruta negra madura. Con notas especiadas, 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, asados, caza, hongos y quesos curados.

Alérgenos

Contiene sulfitos.

RECONOCIMIENTOS

- 92 puntos Tim Atkin 2025
- 91 puntos Guía Peñín 2023
- 91 puntos Guía Peñín 2021
- Medalla de Oro Asian Wine Trophy 2015



DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O NAVARRA
Variedad de Uva: Cabernet Sauvignon y Graciano.
Cosecha: 2018

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: 35 años
Altitud media: 400 m
Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.
Densidad de plantación: 3.000 cepas/ha
Rendimiento: 5.000 kg/ha
Tipo de plantación: Espaldera y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica y manual
Fecha de Vendimia: Septiembre - Octubre
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperaturta controlada
Crianza en barrica: 36 meses
Tipo de barrica: Francesa y Americana (edad 1 a 3 años)
Tiempo en botella: min. 2 años
Temperatura fermentación: 28º
Tiempo de fermentación: 15 días

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.: 8411558000435
Código ean caja: 78411558000427

