



TEMPRANILLO

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variiedad:	100% Tempranillo
Grado de Alcohol:	13.5%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Sintético
Acidez:	5.5 g/l
Azucares:	1.3 g/l
Índice de color:	9.2
Producción:	300.000 botellas
Permanencia en Barrica:	3 meses en barrica de roble americano.

Cata y consejos del enólogo:

De color granate intenso con tonos violáceos, en nariz es franco con aromas a frutas maduras como los arándanos. En boca es redondo y con estructura.

Ideal para acompañar carnes y quesos curados.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	100% Tempranillo
Alcohol by volume:	13.5%
Bottle type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Synthetic
Total acidity:	5.5 g/l
Total sugars:	1.3 g/l
Colour:	9.2
Production:	300.000 bottles
Aging:	3 months in American barrel.

Tasting notes and winemaker's advice:

Medium deep intense red garnet coloured with shades of violet. Clean soft bouquet with ripe fruit aromas (cranberries). Smooth, rounded and well structured palate.

Ideal accompaniment to red meats and cheese.

Serve at 18°C.