



## CRIANZA

<b>Origen:</b>	Olite, Navarra
<b>Denominación:</b>	D.O. Navarra
<b>Variedad:</b>	50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon
<b>Grado de Alcohol:</b>	13.5%
<b>Envase:</b>	Seducción (Altura: 315 mm)
<b>Corcho:</b>	Natural
<b>Acidez:</b>	5.8 g/l
<b>Azúcares:</b>	1.2 g/l
<b>Índice de color:</b>	10.02
<b>Producción:</b>	125.000 botellas
<b>Permanencia en Barrica:</b>	12 meses en barrica de roble americano y francés y 6 meses en botella.

### Cata y consejos del enólogo:

Color Granate intenso, limpio y brillante. En nariz percibimos aromas a frutas bien conjuntadas así como aromas típicos de la madera como la vainilla y el tabaco. En boca es maduro y con un retro gusto largo donde volvemos a tener sabores a madera. Ideal para acompañar carnes, caza y quesos curados.

**Temperatura de servicio:** Servir a 18°C.

<b>Origin:</b>	Olite, Navarre
<b>Denomination:</b>	D.O. Navarre
<b>Variety:</b>	50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon
<b>Alcohol by volume:</b>	13.5%
<b>Bottle type:</b>	Seduction (High: 315 mm)
<b>Cork:</b>	Natural
<b>Total acidity:</b>	5.8 g/l
<b>Total sugars:</b>	1.2 g/l
<b>Colour:</b>	10.02
<b>Production:</b>	125.000 bottles
<b>Aging:</b>	12 months in American and French oak barrel and 6 months in bottle.

### Tasting notes and winemaker's advice:

Clear, bright and deep red garnet colour. Fruity aromas, structured with aromas like tobacco and vanilla from the barrel. Complex and balanced. Ideal accompaniment to red meats, game and cheese.

**Serve at** 18°C.



## RESERVA

<b>Origen:</b>	Olite, Navarra
<b>Denominación:</b>	D.O. Navarra
<b>Variedad:</b>	50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon
<b>Grado de Alcohol:</b>	13.7%
<b>Envase:</b>	Seducción (Altura: 315 mm)
<b>Corcho:</b>	Natural
<b>Acidez:</b>	4.9 g/l
<b>Azucares:</b>	1.8 g/l
<b>Índice de color:</b>	11
<b>Producción:</b>	125.000 botellas
<b>Permanencia en Barrica:</b>	12 meses en barrica de roble americano y francés y 18 meses en botella.

### Cata y consejos del enólogo:

Color picota cubierto con algún destello granate, la nariz es intensa y bastante compleja, dominando la fruta roja y las notas balsámicas, también tenemos recuerdos de caramelo y torrefactos. En boca tiene un buen ataque con un largo paso de boca con una notable expresión frutal y unos taninos pulidos.

**Temperatura de servicio:** Servir a 18°C.

<b>Origin:</b>	Olite, Navarre
<b>Denomination:</b>	D.O. Navarre
<b>Grape Variety:</b>	50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon
<b>Alcohol by Volume:</b>	13.7%
<b>Bottle Type:</b>	Seduction (High: 315 mm)
<b>Cork:</b>	Natural
<b>Total acidity:</b>	4.9 g/l
<b>Total sugars:</b>	1.8 g/l
<b>Colour:</b>	11
<b>Production:</b>	125.000 bottles
<b>Aging:</b>	12 months in American and French oak barrel and 18 months in bottle.

### Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Picot colour covered with some flash garnet. The nose is intense and quite complex, overlooking the red fruit and balsamic notes, we also have memories of caramel and roasted. In the mouth has a good attack with a long pass from the mouth with a remarkable expression fruit and polished tannins.

**Serve at:** 18°C.