

## Merak



<b>Origen:</b>	Olite, Navarra
<b>Denominación:</b>	D.O. Navarra
<b>Variedad:</b>	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon y 25% Tempranillo
<b>Grado de Alcohol:</b>	13.5%
<b>Envase:</b>	Terroir (Altura: 315 mm)
<b>Corcho:</b>	Natural
<b>Acidez:</b>	5.6 g/l
<b>Azucares:</b>	1.2 g/l
<b>Índice de color:</b>	10.2
<b>Permanencia en Barrica:</b>	12 meses en barrica de roble francés y americano y 6 meses en botella.

### Cata y consejos del enólogo:

Es un vino de capa alta, de color granate profundo. Con notas de vainilla, especias, clavo... fundido con una agradable fruta. Muy estructurado, limpio y carnoso.

Ideal para acompañar carnes y quesos curados.

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

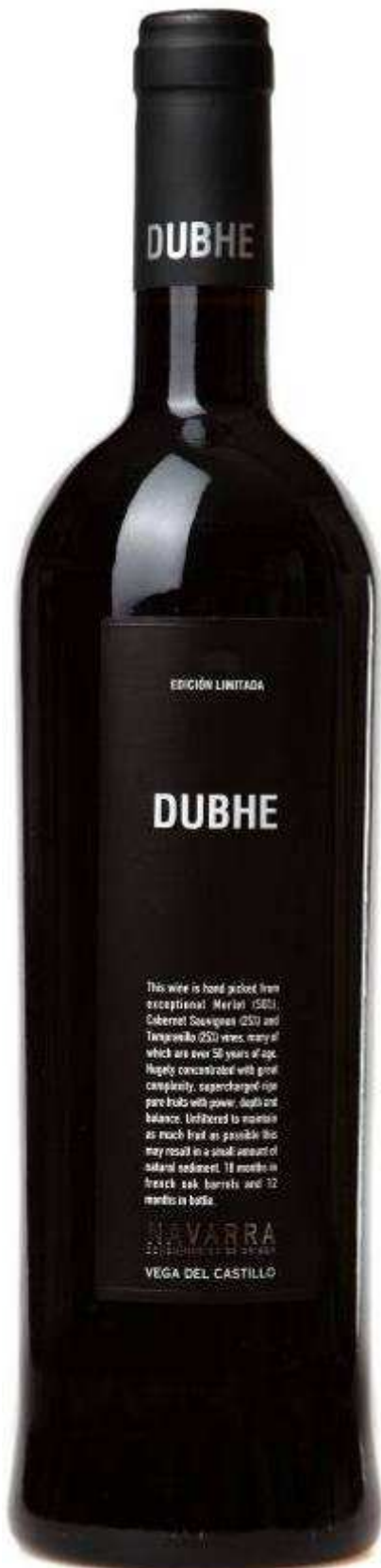
<b>Origin:</b>	Olite, Navarre
<b>Denomination:</b>	D.O. Navarre
<b>Variety:</b>	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon y 25% Tempranillo
<b>Alcohol by volume:</b>	13.5%
<b>Bottle type:</b>	Terroir (High: 315 mm)
<b>Cork:</b>	Synthetic
<b>Total acidity:</b>	5.6 g/l
<b>Total sugars:</b>	1.2 g/l
<b>Colour:</b>	10.2
<b>Aging:</b>	12 months in French and American oak barrel and 6 months in bottle.

### Tasting notes and winemaker's advice:

Clear, bright and deep red garnet wine. Complex and balanced with notes of vanilla, spices and fine fruit.

Ideal accompaniment to red meats, game and cheese. Ideal accompaniment to red meats and cheese.

**Serve at** 18°C.



## DUBHE

<b>Origen:</b>	Olite, Navarra
<b>Denominación:</b>	D.O. Navarra
<b>Variedad:</b>	50% Merlot, 25% Tempranillo y 25% Cabernet Sauvignon
<b>Grado de Alcohol:</b>	14%
<b>Envase:</b>	Terroir (Altura: 325 mm)
<b>Corcho:</b>	Natural
<b>Acidez:</b>	5.2 g/l
<b>Azúcares:</b>	1.8 g/l
<b>Índice de color:</b>	12
<b>Producción:</b>	Edición limitada
<b>Permanencia en Barrica:</b>	18 meses en barrica nueva de roble francés y 12 meses en botella. No ha sido filtrado para mantener intactas todas sus cualidades.

### Cata y consejos del enólogo:

Color picota granate de capa alta. En nariz nos encontramos con un gran abanico de aromas a frutas muy maduras tipo cassis, frutas negras y un recuerdo a compota de manzana; también encontramos notas a suaves tostados, algo de chocolate y recuerdos balsámicos.

En boca es un vino con buena estructura, es cremoso en el paso de boca con un cierto peso de fruta, los taninos son dulces dándonos un recorrido final bastante largo. Especial para marinar con todo tipo de carnes, pescados grasos y debido a su gran personalidad puede tomarse sin acompañamiento alguno.

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

<b>Origin:</b>	Olite, Navarre
<b>Denomination:</b>	D.O. Navarre
<b>Grape Variety:</b>	50% Merlot, 25% Tempranillo y 25% Cabernet Sauvignon
<b>Alcohol by Volume:</b>	14%
<b>Bottle Type:</b>	Terroir (High: 325 mm)
<b>Cork:</b>	Natural
<b>Total acidity:</b>	5.2 g/l
<b>Total sugars:</b>	1.8 g/l
<b>Colour:</b>	12
<b>Production:</b>	Limited edition
<b>Aging:</b>	18 months in French oak barrel and 12 months in bottle.

### Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Picot colour with high layer. Wide spread range of aromas such as cassis, black fruits and reminds apple compote, we could also find mild roasted notes, some chocolate and balsamic memories.

It is a structured wine, creamy in mouth with a certain weight of fruit, sweet tannins that give us a very long final journey. Ideal accompaniment to all kinds of meats, fatty fish and due to its personality can be taken alone.

**Serve at:** 18°C.