

Mosto

Zumo de uva procedente de agricultura ecológica.

Ideal para desayunos y aperitivos. Este zumo de uva natural ha sido elaborado con frutos que no han sido tratados con productos químicos de síntesis.

Se han utilizado las variedades de uva Garnacha y Tempranillo, recolectadas en barquillas. Prensadas por métodos tradicionales y embotelladas en la propiedad antes de las 24 horas posteriores a su recolección, manteniendo intactas todas las propiedades de la uva.

Este zumo esta especialmente recomendado para los niños y para todas personas que requieran un aporte energético adicional. Especialmente para deportistas ya que contiene un alto porcentaje de vitaminas y azucars. Algunos de los elementos de gran valor que contiene el zumo de uva natural y cuyo consumo previene y combate las enfermedades cardiovasculares reduciendo el colesterol malo, son los siguientes:

Antioxidantes, polifenoles dulces, colorantes antocianos, ácidos tartarico y málico. Además cuenta con importantes propiedades anticancerígenos de RESVERATROL, elemento que se encuentra presente en altas concentraciones en la uva.

Se recomienda consumir entre 8° y 10°.
Una vez abierto, debe conservarse en frío.

Grape juice from organic farming.

Ideal for breakfast and snacks. This grape juice was made with natural fruits that have not been treated with chemical synthesis.

We have used varieties of Tempranillo and Grenache grapes, harvested in nacles. Pressed by traditional methods and bottled on the property before the 24 hours after harvest, keeping intact all the properties of the grape.

This juice is especially recommended for children and for all people requiring an additional energy input. Especially for athletes because it contains a high percentage of vitamins and sugars. Some elements of value that contains the natural grape juice and consumed preventing and combating cardiovascular diseases by reducing bad cholesterol, are the following:

Antioxidants, sweet polyphenols, colorants anthocyanins, tartaric and malic acids. Also has significant anticarcinogenic properties of RESVERATROL, that element is present in high concentrations in the grapes.

Serving temperature 8° - 10° C.
Once opened, should be kept cold.





Azuolan Posado

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	Garnacha
Grado de Alcohol:	13,7
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5,9 g/l
Azucares:	1.1 g/l
Índice de color:	1.59
Producción:	150.000 botellas

Cata y consejos del enólogo:

Vino limpio y brillante de color rojo fresa. En nariz destaca un fino e intenso afrutado. En boca es goloso y tiene una cierta complejidad dejando un final de boca muy agradable. Ideal para acompañar carnes ligeras, arroces y pescados.

Temperatura de servicio: Servir a 12°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	Grenache
Alcohol by Volume:	13.7%
Bottle Type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	5.9 g/l
Total sugars:	1.1 g/l
Colour:	1.59
Production:	150.000 bottles

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Clear and bright strawberry red colour. Intense fruit aromas. Smooth and complex with a pleasant aftertaste. Ideal accompaniment to fish, rice, light dishes and starters.

Serve at: 12°C.



Azolan Tinto

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O Navarra
Variedad:	40% Garnacha 40% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon
Grado de Alcohol:	13,6 %
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5,1g/l
Azucares:	1,2g/l
Índice de color:	9,2
Producción:	150.000 botellas

Cata y consejos del enólogo:

Tiene un intenso color granate y algún toque violáceo. En nariz es un abanico de aromas tipo moras y frutas del bosque. En boca es un vino carnoso destacando una fruta madura que nos invita a volver a beber.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	40% Grenache 40% Tempranillo and 20% Cabernet Sauvignon
Alcohol by Volume:	13.6%
Bottle Type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	5,1g/l
Total sugars:	1,2g/l
Colour:	9,2
Production:	150.000 bottles

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Deep red colour with a hint of violet. Wide spread spectrum of aromas reminding blueberries and fruits of the forest. Complex, fleshy enhancing ripe fruit. Ideal accompaniment to meats and cheese.

Serve at: 18°C.

Auzolan Crianza "Llavero"



Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O Navarra
Variedad:	Cabernet
Grado de Alcohol:	14.1 %
Envase:	Sedución (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5,4g/l
Azucares:	1,4g/l
Índice de color:	11.5
Producción:	150.000 botellas
Permanencia en Barrica:	12 meses en barrica de roble americano y francés y 6 meses en botella.

Cata y consejos del enólogo:

Nos encontramos con un vino de con un intenso color cereza. En nariz nos sorprende con un intenso aroma a fruta muy madura destacando la mora y el casis muy bien fundido con aromas a tabaco, vainilla. En boca es sorprendente por su carnosidad sus taninos muy bien fundidos en el vino y su largo retrogusto.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	Cabernet
Alcohol by Volume:	14.1%
Bottle Type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	5,4g/l
Total sugars:	1,4g/l
Colour:	11.5
Production:	150.000 bottles
Aging:	12 months in American and French oak barrel and 6 months in bottle.

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Deep cherry colour. Deep ripe fruits aromas stressing blackberries and casis, tobacco and vanilla. Complex, fleshy and tannins well cast in the wine and a long aftertaste. Ideal accompaniment to red meats, game and cheese.

Serve at: 18°C.