



MARQUES DE LA REAL DEFENSA CRIANZA

Origen	Olite, Navarra
Denominación	D.O. Navarra
Variedad	Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon
Grado de Alcohol	13.5%
Envase	Elite (altura: 315 mm)
Corcho	Natural
Acidez	5.8 g/l
Azúcares	1.2 g/l
Índice de color	10.02
Permanencia en barrica	9 meses en barrica de roble americano y francés y 6 meses en botella
Elaboración	El vino tinto se caracteriza porque el mosto ha fermentado junto con los hollejos, estos le proporcionan el color, los aromas y otras cualidades. Para elaborar el vino crianza se seleccionan las parcelas apropiadas que produzcan uvas que soporten la crianza del vino.
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 sabroso y con volumen tiene un retrogusto largo donde volvemos a apreciar sabores propios de la crianza del vino. Ideal para acompañar carnes, caza y quesos curados.
Temperatura de servicio	Servir a 18°C