

MARQUES DE LA REAL DEFENSA SELECCIÓN



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	12 meses en barrica de roble americano y francés y 6 meses en botella
Elaboración	La vendimia se realiza eligiendo las mejores parcelas de la propiedad. Se recoge las uvas en barquillas de unos 10 kg, se estrujan ligeramente. Después de la fermentación alcohólica los hollejos y el vino siguen macerando unos 20 días.
Cata y consejos del enólogo	Color rojo picota intenso y capa alta Las primeras sensaciones son complejas distinguimos aromas a torrefactos, tostados, regaliz, al mover el vino nos aparecen elegantes notas de fruta negra madura y compota de ciruela En boca tiene un buen cuerpo con taninos redondos y pulidos que le dan al vino personalidad. Al final deja una sensación cálida con una potente vía retro nasal con gran complejidad Por su gran personalidad este vino se puede disfrutar tanto solo como acompañado de carnes, quesos curados o cualquier tipo de caza
Temperatura de servicio	Servir a 18°C