



## AMBURZA

**Denominación de origen:** NAVARRA

**Clase de vino:** Tinto con barrica. Ecológico.

**Variedades:** Cabernet Sauvignon (86%) con un toque de Tempranillo (9%) y Graciano (5%).

**Producción:** 7.840 botellas.

---

La identidad de la cabernet sauvignon.

Fuera de Bordeaux, existen no demasiados ejemplos de cabernet sauvignon auténticos en los que la variedad ofrece registros comparables a los del bordelés. Siempre en zonas de montaña – los supertoscanos en el norte de Italia, el Mas de Dumas en Provenza– , y entre los mismos el Amburza, (nombre de la viña que significa "campo de lirios")

Muy característico de los excepcionales cabernets que pueden conseguirse en zonas calizas de baja montaña.

---

Elaborado por el enólogo Jean François Hébrard.

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. Selección manual a la entrada en bodega. Despalillado completo. Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura.

Maceración total de 20 días con 2 remontados cada día + 1 "delestage" al final. Fermentación maloláctica espontánea.

Criado 12 meses en barricas de roble francés nuevas y seminuevas.

---

**Notas de cata:** Un vino con mucha personalidad y mucha potencia. Un Cabernet Sauvignon autentico para sorprender a los amantes del Cabernet Sauvignon.

**Presentación:** Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .