



Premios y reconocimientos:

87 points in Peñin'24

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.