



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.

Viñedo

Selección de 2 viñas de la propiedad en espaldera, en secano, y en cultivo ecológico: Cabernet Sauvignon de la viña de Amburza, Tempranillo y Graciano de la viña del Palomar.

Altitud de las viñas comprendida entre 425 y 550 m.

Densidad de plantación de 3.900 cepas/ha.

Elaboración

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 auténtico para sorprender a los amantes del Cabernet Sauvignon.

Presentación

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .