



3 FLORES

Tinto con 9 meses en barrica de roble americano. Precioso color rojo picota con destellos violáceos. Aromático y de notable intensidad, recuerdos a cerezas, fruta negra en compota, minerales (Tinta China) y sutiles notas a regaliz negro. En boca, sabroso y frutal en el paso, con un tanino muy agradable acompañado de sensaciones torrefactas, cacao amargo y café. Final redondo y equilibrado.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 14-16

MARIDAJE: Charcutería, pates, quesos blandos y carnes blancas.

UVA: 70% Garnacha - 30% Graciano

VIÑEDO: 30 años. Canaliza, San Martín de Unx

RENDIMIENTO: 4000 Kg. / Ha.

TIPO DE SUELO: Viñedo de montaña – 610 m

ELABORACIÓN:

Maceración post-fermentativa.

Crianza en Barricas de roble americano.

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WWW.BODEGASBERAMENDI.COM

