



GRAN FEUDO

Granfeudo.com ♦ @Granfeudo

Gran Feudo Crianza

“Un crianza equilibrado, con fruta madura y notas especiadas, versátil, con personalidad y recorrido.”

Javier Garbayo, Enólogo.

Origen

Navarra, tierra de contrastes climáticos, ofrece un entorno ideal para la vid. En Cintruénigo, las variedades tintas logran un equilibrio entre madurez, frescura y estructura. Sus suelos diversos y la riqueza natural favorecen una maduración óptima y refuerzan la sostenibilidad del viñedo.



Datos técnicos

- **Tipo de vino:** Vino tinto con crianza.
- **Denominación de Origen:** Navarra.
- **Añada:** 2021.
- **Variedad de uva:** Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- **Crianza:** 12 meses en barricas de roble americano y francés.
- **Graduación alcohólica:** 14% vol.
- **Tipo de botella:** Bordelesa.
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 15-18°C.
- **Contiene sulfitos**

Notas de cata

- **Vista:** Color cereza, capa media-alta.
- **Nariz:** Aroma muy intenso y complejo. Fruta roja fresca con toques ahumados de roble fino, perfectamente integrado.
- **Boca:** Entrada potente. Paso de boca aterciopelado, estructurado y sabroso, con buen equilibrio y largo.

Descripción

La Gama Tradición es el alma de Gran Feudo, un vínculo con nuestras raíces. Vinos que han acompañado generaciones y cuya esencia habla por sí sola, sin necesidad de alardes.

Elaboración

Cada variedad fermenta por separado en acero inoxidable a 26-28 °C durante 10 días, completando la alcohólica y maloláctica. Tras el ensamblaje, el vino cría 12 meses en roble americano y francés, ganando complejidad y equilibrio.

Variedad

Tempranillo, Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon muestran la versatilidad del viñedo navarro. El Tempranillo aporta estructura y fruta negra; la Garnacha, frescura y redondez. Cabernet y Merlot suman profundidad y complejidad, dando como resultado un vino equilibrado y expresivo.