



GRAN FEUDO

Granfeudo.com • @Granfeudo

Gran Feudo Reserva

“Reserva con cuerpo y elegancia. Estructura y profundidad, equilibra fruta, madera y tiempo, reflejando el carácter del viñedo navarro.”

Javier Garbayo, Enólogo.

Origen

Navarra, tierra de contrastes climáticos, ofrece un entorno ideal para la vid. En Cintruénigo, estas variedades alcanzan su máxima expresión, combinando madurez, frescura y estructura. Los suelos diversos y la biodiversidad favorecen una maduración equilibrada y refuerzan la autenticidad del viñedo.



Datos técnicos

- **Tipo de vino:** Vino tinto con crianza.
- **Denominación de Origen:** Navarra.
- **Añada:** 2021.
- **Variedad de uva:** Garnacha negra, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- **Crianza:** 36 meses en barricas de roble americano y francés.
- **Graduación alcohólica:** 14% vol.
- **Tipo de botella:** Bordelesa (75 cl y magnum).
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 16-18°C.
- **Contiene sulfitos**

Notas de cata

- **Vista:** Color rojo cereza, limpio y brillante, con capa media-alta.
- **Nariz:** Intensa y fina, con notas de fruta negra madura, especias y un fondo ahumado procedente de un roble de calidad.
- **Boca:** Entrada suave y sabrosa; paso largo, equilibrado y bien estructurado. Final persistente.

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

El vino cría 36 meses en barricas de roble francés y americano, ganando complejidad y profundidad.

Variedad

El Tempranillo aporta estructura y fruta negra madura; la Garnacha, fresca y carácter frutal. Cabernet Sauvignon y Merlot suman profundidad y matices especiados, dando como resultado un vino equilibrado y longevo.



GRAN FEUDO

Granfeudo.com • @Granfeudo

Gran Feudo Reserva

“A Reserva with body and elegance. Its structure and depth balance fruit, oak, and time, reflecting the character of the Navarre vineyard.”

Javier Garbayo, Winemaker

Origin

Navarra's contrasting climate creates ideal conditions for red varieties. In Cintruénigo, a mix of clay, marl, and gravel soils fosters optimal ripening, combining maturity, freshness, and structure. The region's natural richness enhances both sustainability and vineyard identity.



Technical Details

- **Type of wine:** Aged red wine.
- **Denomination of Origin:** Navarra.
- **Vintage:** 2021.
- **Grape varieties:** Garnacha, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- **Ageing:** 36 months in American and French oak.
- **Alcohol:** 14% vol.
- **Bottle type:** Bordeaux (75 cl and magnum).
- **Serving temperature:** Recommended between 16 and 18°C.
- **Contains sulfites**

Tasting notes

- **Appearance:** Clean, bright cherry-red color with medium-high depth.
- **Nose:** Intense and refined, with notes of ripe black fruit, spices, and a smoky background from high-quality oak.
- **Palate:** Smooth and flavorful on entry; long, balanced, and well-structured on the palate. Persistent finish.

Description

The Traditional Range embodies the soul of Gran Feudo and our connection to its origins. These are honest wines that have accompanied generations, speaking clearly through their character.

Winemaking

The wine is blended and aged for 36 months in French and American oak barrels, gaining complexity and depth.

Grape variety

Tempranillo provides structure and ripe black fruit; Garnacha contributes freshness and a vibrant fruit character. Cabernet Sauvignon and Merlot add depth and spicy nuances, resulting in a balanced and long-lived wine.