

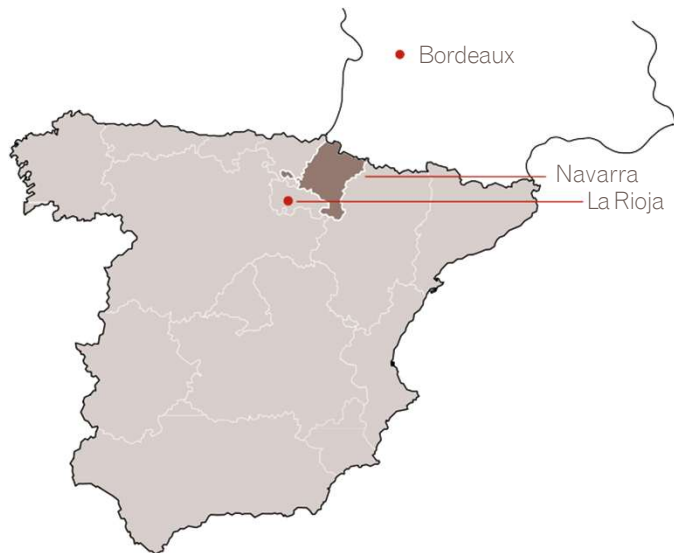
GRAN feudo



HOYA DE LOS LOBOS
CRIANZA

El espíritu salvaje de Navarra en cada copa

Profundo, intenso, ahumado



Origen

Navarra es una tierra de contrastes, donde el clima y los suelos crean el escenario perfecto para vinos con carácter. En sus viñedos, la diversidad de suelos y el clima equilibrado aportan frescura, estructura y personalidad a cada copa.



Datos técnicos

- **Tipo de vino:** Vino tinto con crianza
- **Denominación de Origen:** Navarra
- **Añada:** 2021
- **Variedad de uva:** Tempranillo, Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon
- **Graduación alcohólica:** 14% vol.
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 16-18°C.
- **Contiene sulfitos**

Notas de cata

- **Vista:** Color rojo cereza intenso.
- **Nariz:** Aromas intensos y complejos de fruta madura como la ciruelas y las moras, acompañados de notas especiadas, vainilla y toques ahumados.
- **Boca:** Concentrado y estructurado, con taninos maduros y finos. Final persistente, con notas de fruta y sutiles toques de madera.

Tabla de estilo

• Intensidad					
• Frescura					
• Afrutado					
• Complejidad					

Descripción

Pensado para paladares exigentes, Hoya de los Lobos Crianza tiene identidad propia gracias al ensamblaje de variedades clásicas navarras. La crianza en bodega aporta complejidad y profundidad, manteniendo la fruta. Equilibrado y elegante, es perfecto para platos contundentes y momentos especiales.

Elaboración

Cada variedad fermenta por separado a 26-28 °C durante 14 días, completando la alcohólica y la maloláctica. Luego, el vino envejece 12 meses en barricas de roble francés y americano, nuevas y usadas, ganando equilibrio, complejidad y armonía.