



## SEÑORÍO DE CASTIBERRI CRIANZA

La cuidada elaboración de este vino se realiza trabajando las distintas variedades por separado, y según cada variedad de uva, en barricas de roble francés o americano. Posteriormente, se selecciona el 'coupage' final de la añada, que evolucionará en botella, donde reposa durante varios meses antes de salir al mercado. Todas las variedades proceden de viñedos propios con una media de 22 años y cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

### VARIEDADES

Tempranillo 30%, merlot 30%, syrah 20% y cabernet sauvignon 20%.

### ELABORACIÓN

Recepción de la vendimia, separación del racimo y encubado bajo control de temperatura y tiempo en la fase fermentativa. Se cuida la fermentación alcohólica con remontados y bazuqueos diarios, para optimizar la extracción del contacto del mosto con los hollejos durante 15 días a una temperatura controlada para no superar los 28°C. Después del trasiego, la maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable antes de pasar a una crianza de 11 meses en barricas de roble francés y americano.

### NOTA DE CATA

**NARIZ:** Aromas a frutas rojas y ciruelas, acompañado de sutiles aromas balsámicos y a monte bajo.

**BOCA:** Boca amplia y golosa. El sabor es redondo, largo y persistente. Mantiene una amplia complejidad aromática.

Este Señorío de Castiberry Crianza define la fuerza de estas cuatro variedades de uvas cultivadas en la finca. Es un vino que ofrece muchos momentos de consumo y marida muy bien con cualquier plato de la dieta mediterránea.

**Origen:** D.O. Navarra.

**Tipo de Vino:** Tinto Crianza.

**Grado Alcohólico:** 15 % vol aprox.

**Temperatura de Servicio:** 16° C.

**Guarda Potencial:** 5 años.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.