



## SEÑORÍO DE CASTIBERRI ROBLE

Señorío de Castiberry Roble se elabora con uvas procedentes de nuestros propios viñedos, cultivados en una buena parte en agricultura ecológica. Esos viñedos tienen una media de 22 años y están cultivados sobre suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

### VARIEDADES

50% tempranillo, 30% merlot y 20% garnacha.

### ELABORACIÓN

Cada variedad se procesa de forma separada para obtener diferentes perfiles aromáticos y gustativos según la variedad y su maduración. Fermentación alcohólica durante unos 15 días, con remontados y bazuqueos diarios. Temperatura controlada para no superar los 28°C. Posterior fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable antes de pasar a una crianza de 5 meses en barricas de roble americano.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Color rojo cereza brillante e intenso.

**NARIZ:** Aromas a frutas rojas frescas, limpio e intenso. Se perciben ligeras notas avainilladas y de cacao.

**BOCA:** Sabor a frutas limpias. Es pleno, largo y equilibrado con un final sedoso.

Se trata de un vino que expresa el origen de la tierra navarra, elaborado con mimo para definir la juventud y la fuerza de estas variedades cultivadas en nuestra finca. Es fácil de beber y un gran acompañante de la dieta mediterránea.

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

**Tipo de Vino:** Tinto Roble.

**Grado Alcohólico:** 15 % vol aprox.

**Temperatura de Servicio:** 15-16° C.

**Guarda Potencial:** 5 años.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.