

## CRIANZA “EMERGENTE” MAGNUM 1,5 L

### NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** Tempranillo y Garnacha
- **Color:** rojo rubí profundo con borde carmesí.
- **Aroma:** entrada en nariz agradable, con una amplia gama de aromas a madera, cedro, especias y café sobre un fondo de fruta madura. La intensidad y complejidad de sus aromas lo hacen extremadamente elegante y bastante persistente.
- **Sabor:** animado en la boca, con un excelente equilibrio entre la acidez y el contenido de alcohol. Redondo, aterciopelado y envolvente en el centro de la boca, volviendo a los aromas inicialmente percibidos. Es un vino majestuoso, con un final largo que deja una sensación muy placentera y lo impulsa a saborearlo de nuevo.
- **En boca:** color rojo intenso con aromas complejos de ciruela y cereza negra. Un paladar bien estructurado con delicados taninos que realzan su elegancia y equilibrio.

### PROCESO ENOLÓGICO DE ELABORACIÓN

- Las uvas se recogen y se transportan a la bodega de forma tradicional y artesanal con el fin de preservar los racimos enteros y sin daños. Posteriormente se despallilla la uva y se procede a la maceración en frío (durante 2-3 días a temperaturas muy bajas). La fermentación se lleva a cabo a temperaturas moderadas (26 ° a 27 ° C). Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano para conservar un intenso carácter frutal, así como su concentración y suavidad.



Marqués de  
**MONTECIERZO**

B O D E G A

C/San José, 62 • 31590 Castejón (Navarra)

Tfno. 948 81 44 14

info@marquesdemontecierzo.com

www.marquesdemontecierzo.com

**Lugar de origen de la uva:** viñedos propios ubicados en el municipio de Castejón de Ebro (Navarra - España).

**Región:** D.O. NAVARRA.

**Suelo y clima:** abundante piedra caliza y roca (400 m/snm). Mediterráneo con influencia atlántica.

**Edad de las cepas:** 22 años.

**Fecha de cosecha:** vendimia nocturna del 15 de septiembre al 10 de octubre.

**Fermentación alcohólica:** espontánea en tanques de acero inoxidable.

**Fermentación y análisis:** maloláctica en barrica. 13,5% Alcohol / 3.50 Ph.

**Crianza:** 12 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

**Reconocimientos:** crianza 2016 Decanter 90 puntos, Mundus Vini, silver



[www.marquesdemontecierzo.com](http://www.marquesdemontecierzo.com)

**EMERGENTE**

*Wine experience*