

TINTO RESERVA “EMERGENTE”

NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** 40% Tempranillo, 40% Garnacha, 10% Merlot and 10% Cabernet.
- **Color:** rojo rubí profundo con tonos de mahagony.
- **Aroma:** entrada en la nariz muy expresiva, intensiva, aromas complejos de fruta madura, tostados ligeros, madera elegante, bien unidos con la fruta, un excelente coupage de variedades.
- **Sabor:** paladar muy suave, pero estimulante, en media cata es un espectáculo; con una capa aterciopelada, melosa y muy agradable. Tiene un final largo, y en el retrogusto encontramos los aromas de la madera y la fruta madura. Es un vino sutil y evocador.
- **En boca:** de color rojo brillante con un borde de rubí sutil. El bouquet es un aroma complejo de frutas refinadas y moras maduras, notas de cuero y matices de vainilla. En el paladar, el vino es muy suave y redondo, maduro con una textura sedosa y sutiles matices herbales. El vino tiene un final cálido y duradero.

PROCESO ENOLÓGICO DE ELABORACIÓN

- Tras la vendimia y cosecha, las uvas se ubican en pequeños tanques de acero inoxidable. Se mantiene en contacto con pieles para extraer el color y los taninos. Luego comienza la fermentación alcohólica durante 12 días a una temperatura de 26-28°C antes de comenzar la fermentación maloláctica a 20 ° C. El vino se envejece durante 18 meses en barricas de roble francés y otros meses en botella.



C/San José, 62 • 31590 Castejón (Navarra)
Tfno. 948 81 44 14
info@marquesdemontecierzo.com
www.marquesdemontecierzo.com

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

Región: D.O. NAVARRA.

Suelo: abundante piedra caliza y roca (400 m/snm).

Clima: 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: maloláctica en barrica de roble francés.

Envejecimiento: durante 18 meses en barrica y en botella.

Análisis: 13,5% Alcohol / 3.50 Ph.

EMERGENTE
Wine experience