



COSECHEROS

Olite, 1913

Viña Juguera

El adulto en plenitud, todo expresión y sabor. Pura fruta sazonada por los aromas especiados del roble.



TIPO DE VINO

Tinto Crianza

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

VIÑEDOS

Andueza, El Saso y Cascajera, en Olite, plantados entre 2000 y 2006

VARIETADES DE UVA

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha

FECHA DE VENDIMIA

De mediados de septiembre a principios de octubre

ELABORACIÓN

Fermentación – En depósitos de hormigón, a temperatura controlada (25-28°C), durante 12 días
Crianza en barrica – 12 meses en barricas de roble americano y francés de 225 litros
Maduración en depósito de cemento – 12 meses
Reposo en botella – 12 meses

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico – 14 %
Acidez Total – 5,35 g/L Ac. tartárico
Azúcar residual – < 2 g/L
Contiene sulfitos

FORMATOS

750 ml

CONSUMO

4/6 años