



SENORIO DE SARRIA CRIANZA 2010

Appellation : D.O. Navarra

Bodega de Sarria est située au cœur de Valdizarbe en Navarre, une région située entre Rioja et Bordeaux, qui offre des conditions de climat et de sol idéales pour produire des vins d'une qualité exceptionnelle.

Superficie et géologie :

210 hectares au total plantés de divers cépages qui s'étendent sur les versants ensoleillés de la Sarria del Perdon, mais aussi à Olite, Corella et Miranda de Arga.

Culture :

Cépages : Tempranillo - Cabernet Sauvignon
Le raisin provient de Sarria à Olite.

Vinification :

Vinification séparée des différents cépages à une température contrôlée de 28° C. Après la fermentation malolactique, décantation et mise en barrique. Élevage en barrique de chêne rouvre américain pendant un an avec deux décantations. Mise en bouteille et mise en cave pendant plusieurs mois avant commercialisation.

Température de dégustation :

16° à 17° C

Notes de dégustation :

Couleur rouge cerise foncée. Arômes de fruits rouges sur un fond de vanille, avec des notes grillées et balsamiques. Bonne expression fruitée en bouche, avec une acidité équilibrée et une bonne finition.

Accords mets/vins :

Il accompagne fort bien les viandes rôties et en sauce. Les ragoûts et plats mijotés.

Potentiel de garde :

6 à 8 ans