



SENORIO DE SARRIA ROBLE 2011

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 s'étendent sur les versants ensoleillés de la Sarria del Perdon, mais aussi à Olite, Corella et Miranda de Arga.

Culture :

Le raisin provient de Sarria à Olite. Élaboré essentiellement avec deux cépages, le Tempranillo et le Merlot.

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 3 mois 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 avec bord violet. Arômes de fruits noirs et rouges, avec des minéraux, épicés et des notes grillés. Bonne ossature en bouche, avec un bon équilibre, sensation de rondeur.

Association mets/vin :

Il accompagne fort bien viandes rôties et en sauce, charcuteries et ragoûts.

Potentiel de garde :

5 à 8 ans