

Palacio de
SADA

Crianza



Este vino nace como un “Coupage”, donde se mezclan vinos elaborados con uvas de diferentes variedades, para mostrar el elevado potencial de nuestros viñedos de montaña y la influencia del clima frío.

Elaboración

Fermentaciones controladas con levaduras autóctonas realizadas en depósitos de hormigón y posteriormente una larga permanencia en barricas de roble francés y americano.

Viña

Viñedos de montaña de Cabernet - Sauvignon, Garnacha y Merlot, con las características del clima frío debido a la proximidad de los Pirineos. Se encuentran situados en la pequeña localidad de Sada, en el noreste de Navarra.

Nota de cata

Un vino de capa media-alta, de color cereza cubierto y ribete rubí, aromas complejos a ciruelas maduras, frutos negros, tostados y cacao. En boca es sabroso, con un tanino amable, marcado por la madera. Posee un amplio final con un gran volumen y especiado.


BODEGA DE SADA