

Palacio de
SADA

Viñas viejas



Este vino nace de la cuidada selección de uvas de Garnacha de viñas viejas de nuestra propiedad para mostrar las grandes cualidades que expresan los vinos de esta variedad, especialmente cuando proceden de viejos viñedos. En combinación con la maduración en bodega, muestra esa especial intensidad aromática y esa elegancia y complejidad característica de nuestros viñedos de montaña de clima frío.

Elaboración

Fermentación controlada en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas. Después se madura con una estancia media en barricas de roble francés y americano.

Viñedos

Garnacha de viñas viejas de 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

Tonos profundos con aromas a especias y torrefactos de roble, mantiene los rasgos frutales de moras, hierbas y flores azules de la Garnacha de Sada. En boca es un vino agradable desde el inicio, con taninos maduros y elegantes, con un final de boca característico, equilibrado y persistente.


BODEGA DE SADA