



***Azul y Garanza
Rouge
2004
D.O Navarre
Espagne***

Caractéristiques

Région :	Navarre
Appellation :	D.O Navarre
Encépagement :	85 % Tempranillo, 15 % Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire
Situation :	En plateau à 400 m d'altitude
Production moyenne :	50 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Macération longue et fermentation en cuves thermo-régulées.
Elevage :	3 mois en fût de chêne français de 2 à 3 vins
Vinificateur :	Maria Barrrena
Propriétaire :	Dani Sanchez et Maria Barrena

Analyse

Visuel :	Robe rubis, légers reflets violacés.
Olfactif :	Le premier nez est ouvert et mûr. Des senteurs de fruits noirs, la mûre, la prune sont complétées de notes épicées de girofle et de réglisse. A l'aération apparaissent également de subtiles notes florales (violette).
Gustatif :	La bouche est ronde et vineuse. Le vin se développe avec un corps généreux et des tanins parfaitement fondus dans l'ensemble. La finale est savoureuse et épicée.
Global :	Un archétype du beau vin rouge espagnol ; gourmand de caractère et qui plus est, un beau rapport qualité/prix.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2010
Prix estimé à ce jour :	7.30 € TTC – Tarif Club 6.80 € TTC
Accords mets - vin :	Joues de porc à la Catalane
Service :	Servir à 17 °C après un carafage de 30 minutes