



Bodega:	COMPAÑIA VITIVINICOLA TANDEM S.A.
Nombre:	ARS MÁCULA
Variedades %:	CABERNET SAUVIGNON 70% MERLOT 30%
Cosecha:	2003
País:	ESPAÑA
Región:	NAVARRA D.O.
Origen:	VALLE DE YERRI (TIERRA ESTELLA)
Suelo:	Franco arcilloso.
Vinificación:	Temperatura de fermentación 30 °C Pigeage. Fermentación maloláctica y clarificación de forma natural en depósitos de hormigón.
Envejecimiento:	13 meses en barricas de roble francés y húngaro de 300 litros.
Análisis:	Alcohol: 14 % vol Acidez: 5,3 g/l Azúcar residual: 1.8 g/l
Temperatura de servicio:	17 °C
Notas de cata:	Intenso color guinda, profundo. Muy complejo en nariz, cassis, menta, tomillo y recuerdos balsámicos. Vino muy personal que refleja el carácter y suelo del Valle de Yerri. Notas tostadas y ahumadas, chocolate. En boca muestra un amplio abanico de sensaciones: bosque, terruño, piedras, etc. Grueso y potente con un excelente cuerpo. Muy elegante. Fresco.
Potencial de guarda:	6-8 años más
Para acompañar:	guisos, carnes rojas, caza, aves de corral, queso



