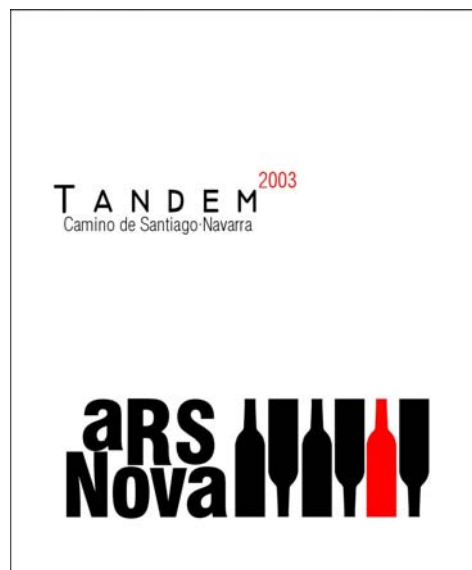




Bodega: COMPAÑIA VITIVINICOLA TANDEM S.A.
Nombre: ARS NOVA
Variedades %: TEMPRANILLO 50%
CABERNET SAUVIGNON 30%
MERLOT 20%
Cosecha: 2003
País: ESPAÑA
Región: NAVARRA D.O.
Origen: VALLE DE YERRI (TIERRA ESTELLA)
Suelo: Franco arcilloso
Vinificación: Temperatura de fermentación 26-27°C. Pigeage. Fermentación maloláctica y clarificación natural en depósitos de hormigón.
Envejecimiento: 5 meses en barricas de roble francés de 300 litros
Análisis: Alcohol: 14 % vol
Acidez: 5,2 g/l
Azúcar residual: 2.1 g/l
Temperatura de servicio: 17 °C
Notas de cata: Color rojo cereza con tonos violáceos. Vino de montaña con una potente expresión del terruño. Mineral, fruta negra madura, arándanos, regalíz, bosque bajo, musgo. Muy expresivo en el paladar, denso, de nuevo el terroir con elegantes tostados y un ligero recuerdo a ahumados. Largo. Fresco.
Potencial de guarda: 4 años más
Para acompañar: Guisos, carnes rojas, caza, aves de corral y quesos





TANDEM

