



Bodega:	COMPAÑIA VITIVINICOLA TANDEM S.A.
Nombre:	ARS NOVA
Variedades %:	TEMPRANILLO 56% CABERNET SAUVIGNON 17% MERLOT 27%
Cosecha:	2004
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:	6 meses en barricas de roble francés de 300 litros.
Análisis:	Alcohol: 14 % vol Acidez: 5,6 g/l Azúcar residual: 1.6 g/l
Temperatura de servicio:	17 °C
Notas de cata:	Nova 2004 tiene un profundo color guinda con ribete violeta.Complejo en nariz y boca, fruta roja y negra zarzamora,arandanos. Regalíz, chocolate, monte bajo tomillo y hierbabuena. Fondo tostado,largo persistente, envolvente y sorprendente.
Potencial de guarda:	5 años más
Para acompañar:	Guisos, carnes rojas, caza, aves de corral y quesos