

Las Campanas

RED BLEND D.O. NAVARRA



VISUAL / VISUAL: Red with medium intensity garnet iridescence.
Color rojo con irisaciones granates, de intensidad media.



NOSE / OLFATO: Fresh with aromas of black fruit like blackberry, blueberry and lightscents of chocolate and spice.
Nariz fresca con aromas a fruta negra, mora, arándanos y ligeras notas de chocolate y especias.



TASTE / GUSTO: Fresh, young, elegant, round and with a long aftertaste.
Boca fresca, juvenil, elegante, redonda y con una larga retronasal.



PAIRING / MARIDAJE: Goes well with red meat, cured cheeses and grilled meats.
Risotto, mariscos y ensaladas. Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados.

TERROIR / VIÑEDO:

The grape comes from 1424 acres selected from different areas of the appellation Navarra. The care we take from them allows us to guarantee the consistency of style and quality year after year. The Tempranillo that complements this is of an average altitude and gives structure to the wine looking to continue with the faithful portrait of the region and its identity. The Cabernet Sauvignon comes from the "Tierra Estella" area.

La uva procede de 575 hectáreas seleccionadas de distintas zonas de la D.O. Navarra. El cuidado que de ellas hacemos nos permite garantizar la coherencia de estilo y calidad año tras año. Este Tempranillo procede de una altitud media y le dota de estructura al vino buscando seguir con el el retrato de la región y su identidad. El Cabernet Sauvignon procede de la zona de "Tierra Estella".

VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo, Cabernet.

AGEIN / CRIANZA:

Barrel: 4 months. American oak barrel.
Barrica: 4 meses en barrica de roble americano.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. To make this wine, the tempranillo was aged for 4 months in 100% American barrel to give it the structure and strength we wanted. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Para elaborar este vino lo envejecemos durante 4 meses en barrica americana para darle estructura y potencia. Después de clarificar lo guardamos en botella.

