

Fortius Gran Reserva 2008

D.O. Navarra

Calificación Añada 2008: Muy buena

Situación de la Finca: Viñedos Tierra Estella.

Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Rendimiento: 6.000 kg/Ha.

Altitud: 450 metros.

➤ **Vinificación:**

Fermentación controlada a 28 °c. Al menos 18 meses en barrica francesa y americana.

➤ **Nota de Cata:**

Visual: Limpio, brillante, capa media alta con evolución teja.

En nariz: Intenso, complejo, aromas de fruta pasa, notas de tabaco rubio, especiado, clavo, cedro, cacao.

Gusto: Fino, muy buena acidez, sensación de tostados, recuerdos de chocolate con piel de naranja.

Final: Agradables notas de frutos secos, final medio largo.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Temperatura de Servicio: 18-19° Celsius / 62-66° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
Grado Alcohólico: 13,38 (%)	Acidez Total: 6,62 g/l ac. tart.
Acidez Volátil: 0,98 g/l ac. acet.	Azúcares Residuales: 2,2 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2017: Medalla de Plata Mundus Vini; 2013: Bacchus de Oro, Premios Bacchus. 2013: Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles. 2012: Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles. 2012: Medalla de Oro, Challenge International Du Vin.

