



## Fortius Roble 2016

**D.O. Navarra**

**Calificación Añada 2016:** Muy buena

Comenzó el ciclo con un otoño cálido y con escasas precipitaciones más abundantes en invierno. Con suficiente humedad en la viña empezaron las brotaciones a finales de marzo de las variedades más tempranas. Abril y mayo fueron fríos por lo que el ciclo de la vid se retrasó un poco. Estos fríos, y la falta de precipitaciones en verano hicieron que la vendimia fuera tardía respecto a años anteriores. Esta añada dio vinos tintos, en general, con buena graduación alcohólica, y estructura. Los blancos y rosados fueron muy aromáticos.

**Situación de la Finca:** Viñedos Tierra Estella.

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Rendimiento:** 6.500 kg/Ha.

**Altitud:** 450-350 metros.

### ➤ Vinificación:

Fermentación controlada a 24 °c. Mínimo 3 meses en barrica de roble americano.

### ➤ Nota de Cata:

**Visual:** Limpio y brillante, color rojo granate, de media capa.

**En nariz:** Nariz agradable, frutal, con elegantes notas de roble.

**Gusto:** Vino amable, buena acidez, sedoso, paso homogéneo, equilibrado, tanino redondo.

**Final:** Largo final, con notas de barrica al fondo.

### ➤ Maridaje Sugerido:

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

**Temperatura de Servicio:** 12-15° Celsius / 54-59° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 13.41(%)	<b>Acidez Total:</b> 5.5 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0.65 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 2.5 g/l.

### ➤ Premios y medallas:

2.018: Medalla de Plata, Mundus Vini; 2.017: Medalla de Plata, Premios Bacchus. 2016: Medalla de Oro, Mundus Vini. 2.016: Medalla de Plata, Concours Mondial de bruxelles. 2.016: Medalla de Plata, International Wine and Spirits Competition.