

“LOGOS II”

Varietades: 60 % Garnacha, 20 % Tempranillo, 10 % Cabernet,
10 % Merlot

Grado Alcohólico: 14%

Crianza: 14 meses en barricas de roble americano

Logos II es un vino de guarda. Un vino elaborado con el propósito de envejecer durante muchos años en botella para alcanzar su máximo potencial. Complejo, elegante y muy fresco en aromas.

Los viñedos están situados en la ribera de Navarra, en las estribaciones de la cordillera Ibérica, bajo la influencia del Moncayo. La uva procede de viñedos con 60 años de edad media.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas del propio viñedo, controlando la temperatura a 30°C. La duración total de la maceración fue de 25 días. Se pasó a barricas de roble fino americano y permaneció 14 meses en la barrica y se trasegó 4 veces. Después del embotellado permaneció 5 años en el botellero antes de ponerse a la venta.

CATA

Color cereza ribeteado con tonos granate oscuros. En nariz, aromas a hollejos de gran maceración y frutales de la variedad garnacha que se enaltecen con los aportes de las nobles barricas. En boca es fino, elegante y untuoso. Larga persistencia en retronasal.

PLATOS RECOMENDADOS

Acompañará perfectamente los quesos de oveja semicurados, carnes rojas asadas, caza mayor.

