



LOGOS SELECCION

Logos Selección is het bewijs van de evolutie en het enthousiasme waarmee wij nieuwe uitdagingen aangaan zonder onze wortels te vergeten. De signatuurwijn met Oorsprongsbenaming Navarra, de traditie perfect geassembleerd met de meest actuele profielen. De druiven zijn afkomstig van onze wijngaarden van het landgoed Sarda, gelegen in de Ribera de Navarra, onder invloed van de Moncayo bergketen.

Vinification

De druiven worden manueel geselecteerd in de wijngaard en later, in de wijnmakerij, worden de bessen één voor één geselecteerd om een maximale kwaliteit van de wijn te garanderen. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks met inheemse gisten bij een gecontroleerde temperatuur van 30°C. Na een maceratie van 30 dagen wordt de wijn overgebracht in nieuwe Franse (70%) en Amerikaanse (30%) eiken vaten, waar hij 16 maanden blijft, alvorens te worden gebotteld. Eenmaal gebotteld, blijft hij 12 maanden in de fles alvorens voor verkoop te worden vrijgegeven.

Smaakimpressie

Intense kersenrode kleur met paarse rand. In de neus vinden we een bloemig profiel met tonen van wilde bessen en houttoast perfect geïntegreerd met een klein vleugje groene peper en het aroma van rijpe pruimen op zijn best gekruid. In de mond, vol, met een goede fruitlading, goed opgebouwd met een frisse zuurgraad. Smakelijke en aanhoudende nasmaak.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2017	14.00	0.75 l

Profiel van deze wijn**Wijnhuis**

Escudero

**Klimaat**

Continentaal

Mediterraan

**Appelatie**

D.O. Ca Rioja Oriëntal

**Druiven**

Cabarnet Sauvignon

Garnacha

Merlot

**Domein****Bodem**

Mergel

Steen

**Serveertemperatuur**

16°C à 18°C

**Foodpairing**

Gebraden vlees

Wildgerechten

Blauwe kazen

Manchego