



VEGA
DEL
CASTILLO

GALIMATIAS



Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	100% Cabernet Sauvignon
Grado de Alcohol:	13,5%
Corcho:	Natural
Permanencia en Barrica:	6 meses en barrica de roble americano.

Cata y consejos del enólogo:

Maridajes: Potajes, carnes rojas, quesos curados.

Notas: Vino de color rojo picota oscuro, amaratado, violáceo, con gran juventud. En nariz destacan las frutas rojas con toques tostados. En boca tiene un buen ataque con taninos vivos, buen desarrollo y bastante persistencia.

Temperatura de servicio: Servir a 16-18 °C

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol by Volume:	13,5%
Cork:	Natural
Aging:	6 months in American oak.

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Pairing: Stews, meats, cheeses.

Notes: Dark cherry color with purple and violet flashes, very young colors. On the nose red fruits with hints of toasted. The palate has a good start with good tannins development alive and quite persistent.

Serve at: 16-18 °C.