

PORTIL DE LOBOS RED BLEND

D.O.NAVARRA (SPAIN)

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the Navarra mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. To make this blend of Tempranillo and Shiraz, the wine was aged for 4 months in French and American oak barrel to give it the structure and strength we wanted. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas navarras para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Para elaborar este coupage de Tempranillo y Shiraz lo envejecemos durante 4 meses en roble francés y americano para darle estructura y potencia. Después de clarificar lo guardamos en botella.

Terroir

Grapes come from the vineyards of Navarra "Baja Montaña" with oceanic and Pyrenean influences. Blend of different plots such as "Trasdeval" and "Cenera" located at an altitude between 400 and 500 meters (1300- 1600 ft) with sand and limestone soil with marl and pebbles.

Uva procedente de viñedos de la Baja Montaña Navarra con influencia oceánica y pirenaica. Coupage de diferentes fincas como "Trasdeval" y "Cenera" situados a una altitud entre 400 y 500 metros con suelos de arenas y calizas salpicadas de margas y cantos.



Appearance / Visual

Cherry red color of high intensity.
Color rojo cereza de gran intensidad.



Aroma / Olfato

Aromas of red and black fruit, spices and pastry.
En nariz destaca por sus aromas a fruta roja y negra, especiados y pastelería.



Taste / Gusto

Is a fresh, silky, round and well structured wine.
En boca es un vino fresco, sedoso, redondo y estructurado.



Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.



Pairing / Maridaje

Goes well with red meat, cured cheeses and chargrilled vegetables.
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y verduras al horno.

Type of Wine / Tipo de vino

Red / Tinto

Varieties / Variedades

Tempranillo, Shiraz

Alcohol / Alcohol

13,50% vol.

Ageing / Crianza

4 months. American and French oak barrels.

4 meses. Barrica de roble francés y americano.



• Layers per pallet:

• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:

• Cases per layer:

• Bottle barcode:

• Case barcode: