MÁS DE VICTOR
EDICIÓN LIMITADA
D.O.NAVARRA (SPAIN)

Wine making process

Grape selected especially for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested and Selection on a table, then fermented in concrete tanks with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 24 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle. Bottling restricted to a limited number of units.

Uva seleccionada especialmente por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Selección de uva en mesa y posterior fermentación en depósitos de hormigón, 20 dias de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Malolactica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 24 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero. Embotellado restringido a un número de unidades limitadas.

Terroir

Grapes come from the vineyards selected for their superior quality of Navarra "Ribera Alta" & "Baja Montaña" with different climatic influences. Blend of different plots of Tempranillo and Grenache over 40 years old such as "San Pedro" and "El Tiemblo" located at an altitude between 400 and 500 meters (1300- 1600 ft) with sand and limestone soil with marl and pebbles. The Cabernet Sauvignon come from the "Jugaste" plot.

Uva procedente de viñedos seleccionados por su calidad superior de la Ribera Alta y Baja Montaña Navarra con diferentes influencias climáticas. Coupage de diferentes fincas de Tempranillo y Garnacha de más de 40 años de edad como "San Pedro" y "El Tiemblo" situados a una altitud entre 400 y 500 metros con suelos de arenas y calizas salpicadas de margas y cantos. El Cabernet Sauvignon procede de la finca "Jugaste".

Appearance / Visual

Cherry red color with medium intensity garnet hues.
Color rojo cereza con notas granates de intensidad media.

Aroma / Olfato

Elegant aromas of a very selected grape with noble evolution in barrel and in bottle.
Elegantes aromas de uva altamente seleccionada con noble evolución tanto en barrica como en botella.

Taste / Gusto

The roundness in the palate, typical from the Grenache variety, the smoothness of the Tempranillo with a hint of extra structure from the Cabernet Sauvignon.
Típica boca redonda de la garnacha, fina del tempranillo con un toque de estructura extra de cabernet.

Serving temperature/ Temperatura

55 - 60ºF / 14-16ºC.

Pairing / Maridaje

Goes well with cured cheeses, grilled meats, hunting meat, spicy dishes and traditional stews.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza, cocina picante y guisos tradicionales.

Type of Wine / Tipo de vino

Reserva / Reserva

Varieties / Variedades

Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Alcohol / Alcohol

14,00% vol.

Ageing / Crianza

24 months. 50% French oak barrel, 50% American oak barrel. Average oak age: 2 years, using new barrels and up to the fourth 4 year.
24 meses. 50% Barrica francesa, 50% Barrica americana. Edad media de 2 años, desde nuevas a 4 años.

- Layers per pallet:
- VMF PALLET (48×40-inch)
- Cases per pallet:
- Cases per layer:
- Bottle barcode:
- Case barcode: