



## 2012 Senda de los Olivos

Selección Parcelar, Navarra DO, Pago de Cirsus

Von der Önologenkoryphäe Sauboua

### Descrizione del vino:

Jean Marc Sauboua, bekannt aus seiner erfolgreichen Tätigkeit für Haut-Brion, verantwortet die Neuheit aus dem beeindruckenden und mehrfach ausgezeichneten Weingut Pago de Cirsus im südlichen Navarra.

### Nota di degustazione:

Intensives Purpur-Granat mit leuchtender Mitte. Zimtzwetschgen und Weinbeeren in der offenen Nase, dezente Wachholder- und Süssholznoten dahinter, auch Brombeeren und feine Cassiswürze. Saftiger Auftakt mit angenehmer Kirschensüsse und weichen Tanninen, faszinierendes Wechselspiel zwischen süsslich-roter und mineralisch-schwarzer Frucht, wieder viel Zwetschgen und nun auch Speckdatteln und feine Waldhonignote, gleichmässiger Gaumendruck bis ins lebkuchenbetonte Finale. Viel Navarra fürs Geld.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Navarra
<b>Produttore:</b>	Pago de Cirsus
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Syrah, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0880912

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Senda de los Olivos**

Selección Parcelar  
Navarra DO  
Pago de Cirsus

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 50% Syrah, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot  
**Maturità:** Jetzt bis 2025  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Monate im Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.