



Alimentaria Asua, S.L.
Pol. Ind. "El Campillo", P - 39
48500 Gallarta (Bizkaia)
Tel.: 94 636 15 03
www.alimentariaasua.com
pedidos@alimentariaasua.com



GRAN FEUDO EDICIÓN LIMITADA EL IDILIO CHARDONNAY 2016

D.O.P Navarra

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Duración del ciclo vegetativo: Normal.

Rendimiento: Medio – Alto.

Época de maduración: Sobre la media.

Climate: El invierno y la primavera fueron lluviosos y las temperaturas algo más bajas de la media lo que ocasionó un retraso de unos 10 días en la brotación. El periodo de lluvias se alargó hasta finales de junio y después se dio uno de los ciclos más secos que se recuerdan, no llegando las lluvias hasta finales de septiembre.

Variedad de uva

Chardonnay.

ALCOHOL

13% Vol.

COLOR

Amarillo pajizo, brillante e intenso.

AROMA

Fresco, con finos aromas varietales propios de la variedad.

PALADAR

Entrada fresca, acidez equilibrada, resaltando las notas frutales, largo y sabroso.

Contiene sulfitos.



GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

P. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com



GRAN FEUDO EDICIÓN LIMITADA IDILIO CHARDONNAY 2016

93 puntos / 100
Guía Peñín 2017

91 puntos / 100
Guía Repsol 2017

OTRAS REFERENCIAS RELEVANTES

Medalla de Plata
Sommelier Wine Awards 2012 (Reino Unido)

Premio "Taste of London Foodies Wine Trophy"
por demostrar las mejores cualidades de
estructura, sabor y textura para un excelente
maridaje. Taste of London (Reino Unido) 2011

Medalla de Plata
International Wine Challenge (Reino Unido) 2011



GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

P. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com



GRAN FEUDO EDICIÓN LIMITADA LAS LIAS ROSADO 2016

DOP Navarra

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Ciclo vegetativo: Normal.

Rendimiento: Medio - bajo.

Época de maduración: En la media.

Clima: El invierno y la primavera fueron lluviosos y las temperaturas algo más bajas de la media lo que ocasionó un retraso de unos 10 días en la brotación. El periodo de lluvias se alargó hasta finales de junio y después se dio uno de los ciclos más secos que se recuerdan, no llegando las lluvias hasta finales de septiembre.

VARIETADES DE UVA

Garnacha, Tempranillo, Merlot.

ALCOHOL

13,5% Vol.

COLOR

Ligero, rosa-fresa, vivo y brillante

AROMA

Elegante, limpio y con buena intensidad. Destacan aromas a frutos rojos como fresa y frambuesa con notas de cítricos.

PALADAR

Fresco, frutal, redondo y equilibrado; buena sensación de volumen, con un final largo.

Contiene sulfitos.



GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

P. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com



GRAN FEUDO EDICIÓN LIMITADA LAS LIAS ROSADO 2016

92 puntos / 100
Guía Repsol 2017

91 puntos / 100
Guía Peñín 2017

OTRAS REFERENCIAS RELEVANTES

MEDALLA DE PLATA
Le Mondial de Rosé 2016

“Uno de los 10 mejores rosados para
este verano”
The Independent (Reino Unido) 2011

8,8 puntos / 10
Una de las mejores puntuaciones,
seleccionado por El País. El Viajero 2010



GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

P. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com



GRAN FEUDO EDICIÓN LIMITADA 626 BARRICAS CRIANZA 2014

D.O.P Navarra

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Ciclo vegetativo: Normal.

Rendimiento: Medio - bajo.

Época de maduración: En la media.

Clima: Esta añada se caracteriza por los contrastes, desde el punto de vista climatológico, las lluvias y las temperaturas se han comportado de manera irregular a lo largo del ciclo vegetativo de la vid. Desde la primavera a inicios del verano, fue lluvioso y seco, excesivamente caluroso el comienzo del otoño. Los vinos presentan buena acidez y muy equilibrados.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.

CRIANZA

Al menos 12 meses en barricas de roble francés y americano

ALCOHOL

13% Vol.

COLOR

Rojo cereza intenso, con tonos violáceos.

AROMA

Muy intenso y fino, frutal. Fruta negra con toques especiados y tostados de roble fino.

PALADAR

Entrada potente y amplia. Paso de boca estructurado con buen equilibrio, final largo y especiado.

Contiene sulfitos.



GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

P. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com



GRAN FEUDO EDICIÓN LIMITADA 626 BARRICAS CRIANZA 2014

90 puntos / 100
Guía Repsol 2017

88 puntos / 100
Guía Peñín 2017

OTRAS REFERENCIAS RELEVANTES

Compra estrella por Jane MacQuitty
The Times (Reino Unido) 2010

16 puntos / 10
Jancis Robinson (Reino Unido) 2010



GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

P. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com