



Chivite



Nombre: GRAN FEUDO ROSADO

Origen: NAVARRA

Variedad: 100% GARNACHA

Grado Alcohólico: 13 %

Elaboración:

Gran Feudo Rosado marcó un hito en el mundo de los rosados afrutados. Procede en su mayoría de la uva garnacha tinta, variedad idónea para la elaboración de los vinos rosados. La vendimia se realizó una vez conseguido su punto óptimo de acidez y maduración. Se elabora según el método tradicional de “sangrado”: Separación del mosto por gravedad.

Notas de Cata:

Color: Color rosa fresca, vivo, brillante.

Aroma: Complejo, aromas de fresa, frambuesa. Intenso.

Sabor: En boca es fresco con una acidez equilibrada, dejando un final largo, con retro-gusto a fresas.

Temperatura de Servicio: 10/12 °C.