

GRAN FEUDO ROSADO

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: GARNACHA,
TEMPRANILLO, MERLOT
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Este vino ha sido elaborado en su mayoría con uvas de la variedad Garnacha complementado con el tempranillo y el merlot, encontrando así el equilibrio en la mezcla.

El mosto tras una maceración de entre 6 a 12 horas y a una temperatura no superior a 16°C, se ha procedido a separar el mosto sin ninguna presión "sangrado". La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada logrando así la máxima expresión de aromas frutales y florales.

CATA:

COLOR: Color rosa fresa, vivo, brillante.

AROMA: Intenso, expresivo, aroma a fresa con notas cítricas.

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

