

# BALUARTE

Denominación de origen  
Navarra

Añada  
2016

Crianza  
Vino joven.

Tipo de botella  
Borgoña Nova blanca de 75 cl.

Variedad de la uva  
Garnacha (100%).

Elaboración  
Según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas, tras mantener el mosto un breve contacto con los hollejos, se separa por gravedad y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



Baluarte Rosado

“ Un vino fresco, de disfrute, donde la protagonista es la variedad y sus aromas. ”

*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de cata

Color rosa vivo, brillante.  
Elegante aroma, buena intensidad con notas de fruta fresca.  
Equilibrado, fresco en su paso por boca y con un buen final.

## Análisis

Graduación: 12,47 % vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 27 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 78 mg/l.  
Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,23 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 4 g/l.