

Denominación de origen  
Navarra

Cosecha  
2016

Crianza  
Vino joven.

Tipo de botella  
Bordelesa Leve blanca de 75 cl

Variedad de uva  
Garnacha (60%), Tempranillo (30%), Merlot (10%).

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, permaneciendo durante 6 meses sobre sus propias lías.



“ Un rosado diferente, con estilo, atrevido y actual, cuyo proceso de crianza sobre sus finas lías le aporta estructura y complejidad. ”

*Javier Garbayo. Enólogo.*

### Notas de cata

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.  
En boca es fresco, frutal, redondo y equilibrado; buena sensación de volumen, con un final largo.

### Análisis

Graduación: 13,4% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 30 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total SO<sub>2</sub>: 89 mg/l.  
Acidez total: 3,15 g/l (a.s).  
Acidez volátil: 0,24 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,1 g/l.

Gran Feudo Edición Limitada  
Las Lías