

Denominación de origen
Navarra

Cosecha
2017

Crianza
Vino joven.

Tipo de botella
Rhin art blanca de 75 cl

Variedad de uva
Garnacha (52%), Tempranillo (28%), Merlot (20%).

Elaboración
Según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas, tras mantener el mosto en contacto con los hollejos entre 6 a 12 horas, se separa por gravedad y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



Gran Feudo Rosado

“ Este vino marcó un hito en el mundo de los rosados afrutados y más de 30 años después de su lanzamiento, sigue siendo líder en su categoría. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Notas de cata

Color fresa, vivo y brillante.
Aroma intenso, expresivo, a fresa con notas cítricas.
En boca es fresco con acidez equilibrada. Final largo con retrogusto a fresa.

Análisis

Graduación: 13,27% vol.
SO₂ libre: 30 mg/l.
SO₂ total SO₂: 90 mg/l.
Acidez total: 3,79 g/l (a.s).
Acidez volátil: 0,21 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1 g/l.