

BALUARTE

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoña Nova blanca de 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha.

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 de fresa con notas cítricas.

Buen paso de boca, equilibrada acidez, agradable final de boca.

Análisis

Graduación: 13,2 % vol.

SO₂ libre: 30 mg/l.

SO₂ total: 85 mg/l.

Acidez total: 3,52 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,31 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 3 g/l.