

## Denominación de origen

Navarra

## Cosecha

2017

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Bordelesa Leve blanca de 75 cl

## Variedad de uva

Garnacha (52%), Tempranillo (25%), Merlot (23%).

## Elaboración

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.*

## Nota 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: 13,5% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 32 mg/l.

SO<sub>2</sub> total SO<sub>2</sub>: 85 mg/l.

Acidez total: 3,45 g/l (a.s).

Acidez volátil: 0,24 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,5 g/l.

## Gran Feudo Edición Limitada Las Lías