

# 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

Tras mantener el mosto un breve contacto con los hollejos, se separa por gravedad y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



“ 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.

SO<sub>2</sub> libre: 30 mg/l.

SO<sub>2</sub> 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.

CONTIENE SULFITOS

**Baluarte Rosado**