



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Cosecha

2020

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Rhin de 75 cl

Variedad de uva

Garnacha (44%), Merlot (28%), Tempranillo (20%), Cabernet Sauvignon (5%), Syrah (3%).

Elaboración

Tras mantener el mosto en contacto con los hollejos de 6 a 12 horas, se separa por gravedad y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



“ 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, con destellos vivos y brillantes. Aroma intenso, limpio y afrutado, con aromas a fresa y frambuesa y notas cítricas. En boca es fresco con acidez equilibrada dejando un final largo y retrogusto a fresa.

Análisis

Graduación: 13,5% vol.
SO₂ libre: 25 mg/l.
SO₂ total SO₂: 88 mg/l.
Acidez total: 3,49 g/l (a.s).
Acidez volátil: 0,2 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,7 g/l.
Contiene sulfitos.

