



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Cosecha

2021

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Rhin de 75 cl

Variedad de uva

100% Garnacha

Elaboración

Tras una breve maceración en la que se mantiene el mosto en contacto con los hollejos, se separa por gravedad y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



“ Gran Feudo ha apostado por la tendencia de los rosados pálidos consiguiendo un color atractivo y todo el carácter propio de la Garnacha . ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Notas de cata

Destaca por su color ligero, rosa - fresa, vivo y brillante.

En nariz presenta un aroma elegante, limpio y con una buena intensidad. Hay que destacar los aromas a fresa con notas de cítricos.

En boca es fresco, frutal, redondo y equilibrado con un final largo.

Análisis

Graduación: 13,9% vol.

SO₂ libre: 26 mg/l.

SO₂ total: 92 mg/l.

Acidez total: 3,77 g/l (a.s).

Acidez volátil: 0,41 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,3 g/l.

Contiene sulfitos.

Gran Feudo Garnacha Rosé

www.granfeudo.com

@granfeudo 
@bodegasgranfeudo 
@GranFeudo 