



# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Cosecha

2021

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Rhin de 37.5 cl y 75 cl

## Variedad de uva

Garnacha (85%), Merlot (15%),

## 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 rosa fresa con destellos vivos, muy brillante.

En nariz es intenso, limpio y muy afrutado, con aromas de fresa y frambuesa.

En boca es muy fresco, en la que podemos disfrutar de una acidez equilibrada, con un agradable final y larga persistencia.

## Análisis

Graduación: 13,7% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 26 mg/l.

SO<sub>2</sub> total SO<sub>2</sub>: 94 mg/l.

Acidez total: 3,55 g/l (a.s).

Acidez volátil: 0,34 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,6 g/l.

Contiene sulfitos.