



# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Cosecha

2022

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Rhin de 37.5 cl y 75 cl

## Variedad de uva

Garnacha

## Elaboración

Tras mantener el mosto en contacto con los hollejos de 12 a 24 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, vivo y brillante.

Aroma intenso y expresivo a fresa con notas cítricas.

Fresco en boca, con acidez equilibrada. Final largo con regusto a fresa.

## Análisis

Graduación: 13,8% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 24 mg/l.

SO<sub>2</sub> total SO<sub>2</sub>: 8,4 mg/l.

Acidez total: 3,72 g/l (a.s).

Acidez volátil: 0,29 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,5 g/l.

Contiene sulfitos.

## Gran Feudo Rosado

