



# SEÑORÍO DE SARRÍA ROSADO

D.O. NAVARRA

---

## Nota de cata

**Color:** Rojo grosella, limpio y brillante.

**Aroma:** Intensos aromas a frutos rojos silvestres (fresa, frambuesa, grosella) con tonos florales.

**Paladar:** Fresco y equilibrado, con buen recorrido. Fruta roja silvestre intensa. Con final largo y persistente.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 6-8 °C

**Maridaje:** Arroces, pastas y verduras.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos. Contiene caseína.



## Premios

- Medalla de Plata Berliner Wein Trophy 2019
- Medalla de Plata Berliner Wein Trophy 2017
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2016
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2015
- Medalla de Plata Challenge Best Spanish Wines For USA 2013

# SEÑORÍO DE SARRÍA ROSADO

D.O. NAVARRA

## Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. NAVARRA

Variedad de uva: Garnacha

Cosecha: 2018

### VIÑEDO PROPIO

Superficie viñedo propio: 100 Ha

Ubicación: Puente la Reina, Olite y Corella (Navarra).

Tipo de Suelo: Pardocalizos y margas.

Edad media del viñedo: 20 años

Altitud media: 400 m

Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.

Densidad de Plantación: 2.700 cepas/ha

Rendimiento: 5.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

### ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Depósitos de Fermentación: acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura Fermentación: 13 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

## Datos Analíticos

Grado: 14 % vol

Acidez total: 5.7 g/l

Azúcar residual: 2 g/l

## Datos Logísticos

Botella: Borgoña blanca 75cl.

Tapón: sintético

Caja: 12 botellas

Dimensiones caja: 32,5 X 28,5 x 24 cm

Peso: 15 kg.

Paletización: Palet euro 80x120: 660 botellas.

Nº cajas por capa: 11

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 55

Código ean bot.: 8411558000107

Código ean caja: 38411558000108

