

SEÑORÍO DE SARRÍA ROSÉ

D.O. NAVARRA



Nota de cata

Color: Rosa lavanda pálido limpio y brillante.

Aroma: Destaca por sus frutas rojas silvestres (fresa, grosella y frambuesa) junto con notas florales y sensación de frescor.

Paladar: En boca es un vino que destaca por su frescura y ligereza. Entrada golosa, amplia y elegante. Buena persistencia.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Maridaje: Arroces, pastas y verduras.

Alérgenos: Contiene sulfitos. Contiene caseína.



Histórico:

- 90 puntos Guía Peñín 2021
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2021
- Medalla de Plata Asia Wine Trophy 2021

SEÑORÍO DE SARRÍA ROSÉ

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. NAVARRA

Variedad de uva: Garnacha y Graciano

Cosecha: 2021

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: 6.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Depósitos de Fermentación: acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura Fermentación: 15 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

Datos Analíticos

Grado: 14 % vol

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite blanca 75cl.

Tapón: sintético

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 32 x 23,5 x 16 cm

Peso: 8 Kg

Paletización: Palet euro 80x120: 600 botellas.

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 4

Nº cajas por palet: 100

Código ean bot.: 8411558970530

Código ean caja: 18411558970537

