

VIÑEDO Nº 5 **ROSADO VENDIMIA SELECCIONADA**

NOTAS DE CATA

Color: Rojo fresa intenso.

Aroma: Intensos aromas a frutas rojas (fresa, frambuesa, grosella), caramelo de fresa.

Paladar: Fresco, frutal, sabroso. Frutas del bosque con tonos lácteos. Goloso. Con volumen, persistente.

TEMPERATURA DE CONSUMO

Consumo: Consumo preferente antes de un año. Temperatura de servicio: 6-8 ºC

PACKAGING

BOTELLA: Borgoña blanca 75cl.

CORCHO: Natural CÁPSULA: Complejo CAJA: 6 Botellas

DIMENSIONES CAJA: 25 x 29 x 16 cms

PESO: 7,5 Kgs.

PALETIZACIÓN:

PALET EURO 80X120: 630 BOTELLAS.

Nº CAJAS POR CAPA: 21 Nº DE CAPAS: 5 Nº CAJAS POR PALET: 105

CODIGO EAN BOT .: 8411558000206



DATOS TÉCNICOS

Denominación: D.O NAVARRA Variedades de Uva: **GARNACHA**

Cosecha: 2012

Área de Producción: Puente la Reina

Navarra

VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 15 ha Tipo de Suelo: **Pardocalizos** Edad media del viñedo: 56 años

Densidad de Plantación: 2.300 cepas/ha Rendimiento: 3.500 kg/ha

Tipo de plantación: Vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual

Levaduras: Seleccionadas Depósitos de Fermentación: Inoxidable Temperatura Fermentación: 13 °C Tiempo de fermentación: 20 días

Filtración: Con tierras diatomeas Clarificación: Con caseína y bentonita

DATOS ANALÍTICOS

GRADO: 13,5 % ACIDEZ TOTAL: 5.45g/l SO2: 100 mg/l AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/l

Recomendaciones maridaje: Arroces, pastas, verduras y carnes blancas.









