



SEÑORIO DE
SARRIÁ

VIÑEDO Nº 5
ROSADO VENDIMIA SELECCIONADA

NOTAS DE CATA

Color: Rojo amapola.

Aroma: Nariz fresca con notas de frutas del bosque y frutas rojas (fresa, frambuesa, grosella, arándanos), caramelo de violeta.

Paladar: Fresco, goloso y afrutado. Frutas del bosque con tonos lácteos. Con volumen y melosidad.

TEMPERATURA DE CONSUMO

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

PACKAGING

BOTELLA: Borgoña blanca 75cl.

CORCHO: Sintético

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

Varietades de Uva: GARNACHA

Cosecha: 2013

Área de Producción: Puente la Reina
Navarra

VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 15 ha

Tipo de Suelo: Pardocalizos

Edad media del viñedo: 60 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: 6.5g/l
SO₂: 100 mg/l
AZÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/l

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



TANINIA
BODEGAS & VIÑEDOS