

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 ºC

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 ºC
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



Bodega de Sarría. Señorío de Sarría, sn. 31100 Puente la Reina (Navarra) T +34 948 202 200
www.bodegadesarria.com // info@bornosbodegas.com