



# SEÑORÍO DE SARRÍA ROSADO

D.O. NAVARRA

---

## Nota de cata

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

**Aroma:** Intenso, con notas de frutos rojos silvestres (fresa, frambuesa y grosella).

**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.



## Premios

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: 100% Garnacha

Cosecha: 2017

### 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 %

Acidez total: 5,6 G/l

Azúcar residual: 1,9 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

