



VIÑEDO Nº5 Señorío de Sarría

D.O. NAVARRA

Nota de cata

Color: Rojo carmín.

Aroma: Intensos aromas de frutas del bosque y frutas rojas (fresa, frambuesa, grosella), piruleta roja, regaliz rojo.

Paladar: Fresco, sabroso y goloso. Frutas del bosque maduras con tonos lácteos. Amplio, persistente y equilibrado. Bueno volumen y recorrido.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Maridaje: Arroces, pastas, verduras y carnes blancas.

Alérgenos: Contiene sulfitos. Contiene caseína.



Premios

- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2014
- Medalla de Plata International Wine Challenge 2014
- Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2014
- Mejor Rosado de España Nariz de Oro 2013
- Medalla de Oro Sommelier Wine Awards 2011
- Medalla de Plata Challenge International du Vin 2010

VIÑEDO Nº5 Señorío de Sarría

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. NAVARRA

Variedad de uva: Garnacha

Cosecha: 2018

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 (Viñedo Nº5): 60 años

Altitud: 450 m

Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.

Densidad de Plantación: 2.300 cepas/ha

Rendimiento: 3.500 kg/ha

Tipo de plantación: Vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual

Fecha vendimia: Septiembre - Octubre

Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura Fermentación: 13 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

Datos Analíticos

Grado: 14%

Acidez total: 5.7G/l

Azúcar residual: 2,5 g/l

Datos Logísticos

Botella: Borgoña Nova 75cl.

Corcho: DIAM 3

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 24,5 X 28,5 x 16,5 cm

Peso: 6.85 Kg.

Paletización: Palet euro 80x120: 630 botellas.

Nº cajas por capa: 21

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 105

Código ean bot.: 8411558000206

Código ean caja: 78411558000205

