



SEÑORÍO DE SARRÍA ROSADO

D.O. NAVARRA

Nota de cata

Color: Rojo frambuesa.

Aroma: Fresco y afrutado, con intensos aromas a frutos rojos (fresa, frambuesa, grosella) y con tonos florales.

Paladar: Buen recorrido y persistencia. Fruta roja silvestre intensa. Sabroso.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Maridaje: Arroces, pastas y verduras.

Alérgenos: Contiene sulfitos. Contiene caseína.



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: Garnacha

Cosecha: 2019

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 % vol

Acidez total: 5.7 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

