



SEÑORÍO DE SARRÍA ROSÉ

D.O. NAVARRA

Nota de cata

Color: Rosa lavanda pálido, limpio y brillante.

Aroma: Fresco e intenso con notas de frutos rojos silvestres (frambuesa, grosella), mandarina, pomelo con fondo floral (rosas) y mineral.

Paladar: Fresco y afrutado. Entrada golosa, amplia y elegante con cierta vinosidad. Mineral, fresco y persistente en boca.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Maridaje: Arroces, pastas y verduras.

Alérgenos: Contiene sulfitos. Contiene caseína.

SEÑORÍO DE SARRÍA ROSÉ

D.O. NAVARRA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. NAVARRA

Variedad de uva: Garnacha y Graciano

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: 6.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Depósitos de Fermentación: acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura Fermentación: 15 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

Datos Analíticos

Grado: 14 % vol

Acidez total: 6.2 g/l

Azúcar residual: 2,3 g/l

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

