

GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Cosecha

2018

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Rhin de 37.5 cl y 75 cl

Variedad de uva

Garnacha (38%), Tempranillo (30%), Merlot (21%),
Cabernet Sauvignon (11%).

Elaboración

Tras mantener el mosto en contacto con los hollejos de
6 a 12 horas, se separa por gravedad y fermenta en
depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



“ Este vino marcó un hito en el mundo de los rosados afrutados y más de 30 años después de su lanzamiento, sigue siendo líder en su categoría. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Notas de cata

Color fresa, vivo y brillante.
Aroma intenso, expresivo, a fresa con notas cítricas.
En boca es fresco con acidez equilibrada. Final largo con retrogusto a fresa.

Análisis

Graduación: 13,35% vol.
SO₂ libre: 30 mg/l.
SO₂ total SO₂: 88 mg/l.
Acidez total: 3,61 g/l (a.s).
Acidez volátil: 0,31 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,9 g/l.

*Contiene sulfitos.

