

Señorío de Sarriá Rosado

D.O. NAVARRA

NOTA DE CATA

Color

Rojo frambuesa limpio y brillante.

Aroma

Intensos aromas de frutos rojos silvestres (fresa, frambuesa, grosella) con matices florales.

Paladar

Fresco, afrutado y equilibrado. Fruta roja intensa (fresa, frambuesa) acompañada con una buena acidez y frescura en todo su recorrido.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

6-8 °C

Maridaje

Arroces, pastas y verduras.

Alérgenos

Contiene sulfitos. Contiene caseína.

RECONOCIMIENTOS

- 91 puntos Decanter 2025
- 90 puntos Tim Atkin 2025,
- 90 puntos Tim Atkin 2024.
- 91 puntos Decanter 2024
- Medalla de Plata Berliner Wein Trophy 2019
- Medalla de Plata Berliner Wein Trophy 2017
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2016



DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O NAVARRA

Variedad de Uva: Garnacha

Cosecha: 2025

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: 15 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

Fecha de vendimia: Septiembre

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura fermentación: 13 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14 % vol

Contiene sulfitos.

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: 600 botellas.

Nº cajas por capa: 10

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 50

Código ean bot.: 8411558000107

Código ean caja: 38411558000108

