

Señorío de Sarriá Viñedo Cinco

D.O. NAVARRA

NOTA DE CATA

Color

Rojo frambuesa

Aroma

Intensos aromas de frutas del bosque silvestres (grosellas, frambuesas, fresa) con notas lácteas y florales (violetas).

Paladar

Fresco, sabroso, goloso. Notas de frutas rojas con tonos lácteos de yogur de frutas del bosque. Amplio, persistente y goloso.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

6-8 °C

Maridaje

Arroces, pastas, verduras y carnes blancas.

Alérgenos

Contiene sulfitos. Contiene caseína.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas 2025
- Medalla de Oro Grenaches du Monde 2025
- 92 puntos Tim Atkin 2025
- Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas 2025
- 91 puntos Tim Atkin 2024
- 90 puntos Guía Peñín 2025
- Doble Medalla de Oro Grenaches du Monde 2023
- Mejor Vino Rosado en la Selección Vinos D.O. Navarra 2022



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: 70 años

Altitud media: 400 m

Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica.

Densidad de plantación: 2.700 cepas/ha

Rendimiento: 3,500 kg/ha

Tipo de plantación: Vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Fecha de vendimia: Septiembre - Octubre

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura fermentación: 13 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13,5 % vol

Contiene sulfitos.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Borgoña Nova 75cl.

Tapón: 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

