

Señorío de Sarría Rosé

D.O. NAVARRA

NOTA DE CATA

Color

Rosa pálido limpio y brillante.

Aroma

Nariz elegante y limpia con aromas de fruta roja silvestre (grosella, frambuesa), golosina. Final con notas florales que denotan dulzura y juventud.

Paladar

Entrada suave y elegante. Sabroso y delicado. Su frescura se muestra a través de una acidez viva que resulta intensa y sorprendente.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

6-8 °C

Maridaje

Arroces, pastas y verduras.

Alérgenos

Contiene sulfitos. Contiene caseína.

RECONOCIMIENTOS

- 90 puntos Guía Peñín 2021
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2021
- Medalla de Plata Asia Wine Trophy 2021



DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O NAVARRA

Variedad de Uva: Garnacha y Graciano

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

Depósitos de fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura fermentación: 15 °C

Tiempo de fermentación: 20 días

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14 % vol

Contiene sulfitos.

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

