



**COSECHEROS**

*Olite, 1913*

## 1913 Roble

*La juventud domada por la suave caricia del roble.*



**TIPO DE VINO**

Tinto Roble

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

Navarra

**VIÑEDOS**

Planilla, La Horca y Salve Regina en Olite, plantados entre 1990 y 2005

**VARIETADES DE UVA**

50% Garnacha y 50% Tempranillo

**FECHA DE VENDIMIA**

De mediados de septiembre a primeros de octubre

**ELABORACIÓN**

Fermentación – En depósitos de acero hormigón, a temperatura controlada (25-28°C), durante 12 días  
Crianza en barrica – 4 meses en barricas de roble americano y francés de 225 litros  
Maduración en depósito de hormigón – 3 meses  
Reposo en botella – 3 meses

**DATOS ANALITICOS**

Grado alcohólico – 14%  
Acidez Total – 5,35 g/L Ac. tartárico  
Azúcar residual – < 2 g/L  
Contiene sulfitos

**FORMATOS**

750 ml

**CONSUMO**

2/4 años