



COSECHEROS

Olite, 1913

1913 Rosado

El rosado por antonomasia: frutal, goloso y seductor. El carácter de la uva marca la impronta, que matiza la frescura de nuestra tierra.



TIPO DE VINO

Rosado

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

VIÑEDOS

Andueza, Extremal, La Sarda, El Saso, en Olite, plantados en 1996 y 2005

VARIETADES DE UVA

100% Garnacha

FECHA DE VENDIMIA

Finales de septiembre

ELABORACIÓN

Fermentación – Elaborado a partir de mosto de sangrado con maceración previa en frío de 12 horas. Fermentación lenta en depósitos de hormigón, a temperatura controlada (15-22°C), durante 15 días. Crianza en barrica – No tiene

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico – 14%

Acidez Total – 6 g/L Ac. tartárico

Azúcar residual – < 2 g/L

Contiene sulfitos

FORMATOS

750 ml

CONSUMO

1/2 años