



**COSECHEROS**

*Olite, 1913*

## *Ovum*

*Alquimia del paso del tiempo. Más de un siglo de vivencias a la luz de los astros.  
Esencia del vino que cautiva, con el que no pasan las horas.*



**TIPO DE VINO**

Tinto con madera

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

Navarra

**VIÑEDOS**

Camino Ancho, en Olite, plantado en 1900, y Sierra, en San Martín de Unx, plantado en 1950

**VARIETADES DE UVA**

Garnacha

**FECHA DE VENDIMIA**

Finales de septiembre. Vendimia manual y seleccionada en cajas

**ELABORACIÓN**

Fermentación – En depósitos de hormigón, a temperatura controlada (25-28°C), durante 12 días  
Crianza en barrica – 12 meses en el fudre “ovum” de roble francés de 2.000 litros  
Maduración en depósito de cemento – 12 meses  
Reposo en botella – 12 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**

6/12 años