



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