



**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 bodega** - 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