



GRAN FEUDO

GRAN FEUDO ROSADO 2016

PROCEDENCIA

La uva procede de las zonas de la Ribera, Zona Media y Baja Montaña de Navarra. Presentan suelos de profundidad media y sin problemas de drenaje que facilitan el crecimiento de un viñedo con vigor medio-alto, sin problemas de carencia y nutrición.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

El invierno y la primavera fueron lluviosos y las temperaturas algo más bajas de la media lo que ocasionó un retraso de unos 10 días en la brotación. El periodo de lluvias se alargó hasta finales de Junio y después se dio uno de los ciclos más secos que se recuerdan, no llegando las lluvias hasta finales de Septiembre.

ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado en su mayoría con uvas de la variedad Garnacha complementado con Tempranillo y Merlot, encontrando así el equilibrio en la mezcla.

El mosto tras una maceración de entre 6 a 12 horas y a una temperatura no superior a 16°C, se ha procedido a separar el mosto sin ninguna presión "sangrado". La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada logrando así la máxima expresión de aromas frutales y florales.

VARIEDAD

52 % Garnacha, 28 % Tempranillo, 20 % Merlot

GRADO ALCOHÓLICO 13 % vol

CATA

Color: Color fresa, vivo y brillante.

Aroma: Intenso, expresivo, aroma a fresa con notas cítricas.

Paladar: En boca es fresco con acidez equilibrada. Final largo con retrogusto a fresa.

MARIDAJE

Ideal para acompañar verduras y ensaladas, arroces, pasta, pescados, mariscos, entrantes, huevos y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO Entre 8 - 10 °C

CONTIENE SULFITOS.



www.granfeudo.com

GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

Tel. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com