



GRAN FEUDO

Granfeudo.com • @Granfeudo

Gran Feudo Rosado

“Desde su lanzamiento en 1981, este vino marcó un hito en el mundo de los rosados afrutados y, más de 40 años después, sigue siendo un referente indiscutible y líder en su categoría.”

Javier Garbayo, Enólogo.

Origen

Navarra es tierra de contrastes, donde climas atlántico, mediterráneo y continental se cruzan, creando un entorno ideal para la vid. En Cintruénigo, la Garnacha brilla con frescura y viveza. Sus suelos variados, arcillosos, margosos y con gravas equilibran la maduración y aportan estructura. La biodiversidad del entorno refuerza la sostenibilidad y autenticidad del viñedo.



Datos técnicos

- **Tipo de vino:** Vino joven
- **Denominación de Origen:** Navarra
- **Añada:** 2025
- **Variedad de uva:** Garnacha
- **Graduación alcohólica:** 13% vol.
- **Tipo de botella:** Rhin de 75 cl
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 12 y 13°C
- **Contiene sulfitos**

Notas de cata

- **Vista:** Color fresa con destellos vivos y brillantes.
- **Nariz:** Aromas intensos, limpios y muy afrutados, donde destacan la fresa y la frambuesa, con notas cítricas.
- **Boca:** Fresco, con acidez equilibrada, final agradable y persistencia larga.

Descripción

La Gama Tradición es el alma de Gran Feudo, un vínculo con nuestras raíces. Vinos que han acompañado generaciones y cuya esencia habla por sí sola, sin necesidad de alardes.

Elaboración

Tras una maceración del mosto con los hollejos entre 12 y 24 horas, se obtiene el mosto que fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (15–16°C), conservando su frescura y expresión frutal.

Variedad

La Garnacha, de racimo suelto y piel fina, destaca por su maduración equilibrada y su perfil frutal, con notas de fresa, frambuesa y cítricos. Ideal para rosados frescos y vibrantes.