

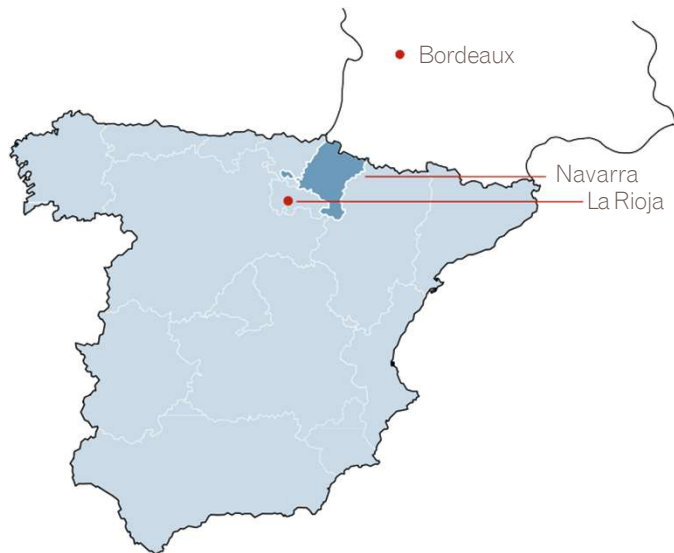
GRAN feudo



HOYA DE LOS LOBOS
GARNACHA

El espíritu salvaje de Navarra en cada copa

Pálido, intenso y floral



Origen

Navarra es una tierra de contrastes, donde el clima y los suelos crean el escenario perfecto para vinos con carácter. En sus viñedos, la diversidad de suelos y el clima equilibrado aportan frescura, estructura y personalidad a cada copa.



Datos técnicos

- **Tipo de vino:** Vino rosado joven
- **Denominación de Origen:** Navarra
- **Añada:** 2025
- **Variedad de uva:** Garnacha negra, merlot, tempranillo
- **Graduación alcohólica:** 13% vol.
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 10-12°C.
- **Contiene sulfitos**

Notas de cata

- **Vista:** Color fresa, vivo y brillante.
- **Nariz:** En nariz intenso, limpio y muy afrutado. Aromas a fruta roja, fresa y frambuesas.
- **Boca:** En boca es fresco, afrutado, con una acidez equilibrada, final largo y posgusto a fresa.

Tabla de estilo

• Intensidad					
• Frescura					
• Afrutado					
• Complejidad					

Descripción

Pensado para paladares exigentes, Hoya de los Lobos Rosado, 100 % Garnacha, destaca por su sofisticación y equilibrio. Nacido en un enclave privilegiado de Navarra, combina frescura, fruta y delicadeza. Su crianza sobre lías potencia la personalidad de este rosado gastronómico, ideal por copas o en la mesa.

Elaboración

Tras 16 horas de maceración en frío (8 °C), el mosto se obtiene por sangrado natural y fermenta a 15 °C durante 14 días. Luego, cría 6 meses sobre lías, ganando untuosidad y complejidad aromática.



Granfeudo.com



@Granfeudo