



Señorío de Nava Rosado

Cosecha 2017

100% Tinta del País

14 % Vol.

Ac. Total 5,15 g/l (Ac. Tartárico)

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos en Gumiel del Mercado (Burgos). Una vez realizada la vendimia manualmente, las uvas se llevan a la tolva de recepción de la bodega donde se despalillan y estrujan. Tras haber estado macerando con los hollejos durante 12 horas a una temperatura de 15°C, la extracción del mosto se realiza mediante sangrado. A continuación, se produce la fermentación alcohólica a 18°C en depósitos de acero inoxidable durante 12 días. Posteriormente, se estabiliza y se procede a su embotellado.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rosa fresa pálido, brillante, delicado y con reflejos metálicos. La nariz es limpia con aromas primarios frutales muy marcados, destacando la fresa y la pera. En boca es un vino sabroso, equilibrado y fresco donde destaca por su amplitud y largo postgusto. Vino ideal para acompañar en aperitivos, ensaladas, cualquier clase de pasta, pizzas y elaboraciones ligeras de carne y pescados blancos.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 9-10°C.

DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO	UNIDADES por caja	CAJA dimensiones (mm)	CAJAS EURO palet
75 cl	6 bot	232x156x314	100
75 cl	12 bot	314x234x313	60

