

FICHA TÉCNICA

ROSÉ

GRAN CUVÉE ESPECIAL



DATOS TÉCNICOS:



GARNACHA
SYRAH
TEMPRANILLO



14 % Vol.



3 meses
BARRICA DE
ROBLE FRANCÉS



D.O. Navarra

VINO ROSADO

ÉPOCA DE VENDIMIA
Mediados de septiembre.

COSECHA:
Mecánica y nocturna.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Fermentación en barricas francesas y
posterior crianza en barrica de roble
francés sobre lías durante 3 meses.



NOTAS DE CATA

Rosa suave con ligeros tonos fucsia y rastros de fresa pálido, salmonado. Aromas de frutas rojas como fresas, granada, flores blancas y aromas tropicales cedidos por la finura del roble. En boca equilibrado, suave y sedoso, resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez equilibrada.

VIÑEDO

Los viñas se sitúan en la Finca Bolandín, de 150 hectáreas, ubicada en el municipio de Ablitas, al sur de Navarra, a 395 m.s.n.m.

FORMATOS

0,75 L.

Impacto sostenible basado en los principios de la viticultura regenerativa, orientada al cuidado del suelo, la mejora del ecosistema y su equilibrio a largo plazo.

PUNTOS

91 puntos Tim Atkim

90 puntos Guía Peñín

90 puntos James Sucklin

MEJOR ROSADO CON BARRICA
Seleccionado por D.O. Navarra 2026