

BODEGA MEL MELITUS – DENOMINACION DE ORIGEN "NAVARRA"

FICHA TECNICA MEL.LITA ROSADO 2.012



Denominación de origen: Navarra

Viñedos: Edad superior a 30 años. Rendimiento: 5000 Kg/Ha. Terruño: 650m de altitud (baja montaña), suelos de ladera, calizos y muy poco productivos.

Variedad: Garnacha 100%. Seleccionadas de nuestros mejores viñedos, vendimiadas a mano y con una producción que ronda los 5000 Kg/Ha. Aquí es donde conseguimos la máxima expresión de la Garnacha.

Epoca de recolección: Segunda quincena de Octubre.

Elaboración: La fermentación tiene lugar en presencia de los hollejos, con el fin de extraer los principios (taninos y antocianos) que estos encierran.

Notas de cata:

Color: Rosa frambuesa, brillante y de marcada tonalidad violácea, muy vivaz.

Aroma: Intenso, frutal (fresas, cítricos, etc.) y dulzón (golosinas, caramelos, etc.).

Boca: Fresca, intensa con buen equilibrio entre fruta fresca y el carácter dulzón que trae recuerdos a golosina de fresa.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 14,0% vol

Acidez volátil: 0,38 g/l

Sulfuroso total: 45 ppm

Acidez total: 5,9 g/l

Azúcares reductores: 2,7 g/l

Observaciones: Consumo actual y durante un año. Temperatura de consumo: 6-8°.

Maridajes: Entremeses fríos, arroces, paellas, pasta, carnes blancas y todo tipo de pescado.



Otra información:

12 Unidades por caja

50 Cajas por pallet

600 Unidades por pallet

www.seaportsl.com