

## Fortius Rosado 2017

D.O. Navarra

**Situación de la Finca:** Viñedos Tierra Estella.

**Variedad:** Tempranillo, Garnacha

**Rendimiento:** 6.500 kg/Ha.

**Altitud:** 450-350 metros.

➤ **Vinificación:**

14 - 18 horas de maceración, sangrado y fermentación a 16 °c.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio, brillante, rosa fresa.

**En nariz:** Muy intenso y marcadamente frutal, frutos rojos (fresa, frambuesa).

**Gusto:** intenso, divertido, expresivo. Paso agradable.

**Final:** Largo final frutal.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Es posible combinarlo con carnes frías, escalope de ternera, carne de cerdo a la plancha. Platos preparados con patatas y/o setas. Quiche Lorraine. Muy bueno con arroces y pastas en general. Tomates o calabacines.

**Temperatura de Servicio:** 7-11° Celsius / 45-52° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 14,27 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,69 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,27 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 1,1 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2.016: Bacchus de Plata, Premios Bacchus. 2.014: Bacchus de Plata, Premios Bacchus.