

ROSADO DE LÁGRIMA “EMERGENTE”

NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** Garnacha y cabernet.
- **Color:** con el característico color rosado de Navarra, este es un vino ligero, limpio y fresco.
- **Aroma:** potente y complejo. Acidez fresca en el paladar que se complementa con una dulzura sedosa y un final largo y agradable.
- **Sabor:** complejo bouquet de fruta roja y caramelos de fresa.
- **En boca:** de color vibrante, este vino es fresco y equilibrado con jugosos sabores de bayas rojas. Marida con entrantes, pescados, carnes blancas, arroces y pastas.

PROCESO ENOLÓGICO DE ELABORACIÓN

- Las mejores uvas de nuestros viñedos de garnacha y cabernet se recogen por la noche para este vino, que luego se elabora con métodos tradicionales de sangrado natural. Las uvas se someten a maceración a baja temperatura durante 8 a 10 horas. La fermentación se lleva a cabo a 16 °C en tanques de acero inoxidable durante alrededor de 15 días para producir un vino ligero, limpio y afrutado.

Resultado de lo anterior son los premios consecutivos en 2017, 2018 y 2019 (hito histórico) como “Mejor Rosado” siendo esta zona la de mejores rosados a nivel mundial.



Marqués de
MONTECIERZO

B O D E G A

C/San José, 62 • 31590 Castejón (Navarra)

Tfno. 948 81 44 14

info@marquesdemontecierzo.com

www.marquesdemontecierzo.com

Lugar de origen de la uva: Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en el municipio de Castejón de Ebro (Navarra - España).

Región: D.O. NAVARRA.

Suelo: abundante piedra caliza y roca (400 m/snm).

Clima: Mediterráneo con influencia atlántica.

Edad de las cepas: 22 años.

Fecha de cosecha: vendimia nocturna del 15 de septiembre al 10 de octubre.

Fermentación alcohólica: espontánea en tanques de acero inoxidable.

Fermentación: durante 15 días a 16º de temperatura.

Análisis: 13% Alcohol / 3.50 Ph.

EMERGENTE

Wine experience