

## ROSADO DE LÁGRIMA “EMERGENTE”

### NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** 70% garnacha y 30% 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, platos de pasta y arroz, pizzas.

### 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 y 2018 (hito histórico) como “**Mejor Rosado de la D.O. Navarra**” siendo esta zona la de mejores rosados a nivel mundial.



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:** 13,5% Alcohol / 3.50 Ph.



[www.marquesdemontecierzo.com](http://www.marquesdemontecierzo.com)

EMERGENTE  
*Wine experience*