



ROSADO

Beramendi

Elaborado con uva garnacha tinta, variedad enraizada en nuestra tierra desde antiguo, refleja claramente la personalidad de este fruto Navarro de gran calidad, resultando un vino de color rosa fresa de gran viveza con ribete violáceo. Intensos aromas a frutas rojas, caramelo, notas lácteas y leve toque herbáceo. En boca fresco y goloso, de fácil paso, acertada acidez y agradable final.

TIPO DE VINO: Rosado

AÑADA: 2015

VARIEDAD: 100% Garnacha

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 10-12

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN

WWW.BODEGASBERAMENDI.COM



LOGÍSTICA

PRODUCTO	MARCA: _____ Beramendi TIPO DE VINO: _____ Rosado REGIÓN: _____ D.O. Navarra PAÍS DE ORIGEN: _____ España VARIEDAD DE UVA: _____ 100% Garnacha
BOTELLA	TIPO: _____ Bordelesa CÓDIGO UPC: _____ 8429852100126 VOLUMEN: _____ 750 cl. ALTURA: _____ 313 cm. DIAMETRO: _____ 240 cm. PESO VACÍA: _____ 0,450 kg. PESO LLENA: _____ 1,200 kg. COLOR: _____ Crema CIERRE: _____ Corcho microgranulado
CAJA	PACK: _____ 6 Bot. ALTO x ANCHO x LARGO: _____ 32 x 15 x 22,5 cm. PESO: _____ 7,200 kg.
EUROPALET	CAJAS POR FILA: _____ 25 PISOS: _____ 4 TOTAL CAJAS: _____ 100 ALTO x ANCHO x LARGO: _____ 143 x 80 x 120 cm. PESO: _____ 740 kg. VOLUMEN: _____ 1.375 m ³

ROSADO

Beramendi



CARACTERÍSTICAS

CONSUMO	CONSUMO RECOMENDADO: _____ 2 años Tª DE SERVICIO: _____ 10° - 12° PRODUCCIÓN (BOT): _____ 120.000 GRADO ALCOHÓLICO: _____ 13,5°
VIÑEDO	VIÑEDO: _____ 11/1691 ANTIGÜEDAD: _____ 2003 ALTITUD: _____ 365 TIPO DE SUELO: _____ Terrazas Cuaternarias de los Rios Arga y Cidacos. MÉTODO DE VENDIMIA: _____ Mecánica
ELABORACIÓN	Elaborado por sangrado (Extracción del mosto por gravedad). El mosto, sin prensar, permanece en contacto con los hollejos 6 h; y fermenta, completamente limpio, a una temperatura máxima de 16°C.
MARIDAJE	Verduras, Pastas, Arroces, Carnes Blancas y Parrilladas

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN