



## *Bodegas Armendariz*

### Rosado DON JUAN

**Elaborado** a partir de uva tinta de las variedades Garnacha 80% y Tempranillo 20%, por el método tradicional de Navarra denominado "Sangrado" (el mosto permanece durante unas horas en contacto con los hollejos o pieles de la uva para extraer los máximos aromas y el color deseado, para posteriormente fermentar en un depósito aparte), con una fermentación a temperatura controlada de 18°, durante unos 20 días. Después es trasegado, filtrado, y embotellado en toda su plenitud 3-4 meses después de su elaboración.

#### **Rosado**

Se trata de un vino color rosa frambuesa, con aromas afrutados y florales, ligero y equilibrado en boca, fresco y amplio, muy adecuado para tomar como aperitivo o acompañando todo tipo de pastas arroces y verduras. Tiempo óptimo de consumo 18-20 meses desde su salida al mercado, se recomienda consumir frío (8-10° de temperatura).

#### **Embalaje**

Se presenta en botella tipo Rhin de color blanco de 75 cl y 325 mm de altura, y en cajas de cartón de 12 unidades, con una graduación alcohólica de 13 a 14% Vol.

