



EGIARTE ROSADO BIO

Tipo: Vino rosado ecológico

Bodega: Bodegas Lezaun

Origen: Lakar (Navarra, España)

Volumen: 750 ml

Alcohol: 14,5% vol

Agricultura: Ecológica

Variedades: 100% Garnatxa

Elaboración: Método tradicional del sangrado, macerado 20 horas, fermentado a 18 °C

Contiene sulfitos: Sí

Premios y reconocimientos:

- Medalla de Oro Ecovino 2019 (La Rioja)
- Medalla de Plata Ecovino 2017 (La Rioja)
- Medalla en Vinos Ecológicos Estella-Lizarra 2014
- 86 puntos Guía Peñín 2021
- 5 Estrellas Peñín 2021 (Mejor Compra calidad-precio)

Egiarte Rosado es un vino ecológico elaborado exclusivamente con garnatxa, mediante el tradicional método del sangrado. La uva macera durante 20 horas antes de fermentar lentamente a 18 °C, lo que permite extraer con delicadeza los aromas y el color natural de la variedad.

Presenta un atractivo color frambuesa con reflejos rojos brillantes. En nariz destacan las fresas maduras y las notas de frutas rojas silvestres con un ligero toque especiado. En boca es sabroso, equilibrado y estructurado, con un final persistente que recuerda fielmente a la variedad con la que se elabora. Un rosado con personalidad y frescura, ideal para acompañar platos de verano, arroces o aperitivos.