



AMBURZITA 2018

Rosado Dulce

Denominación de origen: NAVARRA

Volumen: 500 ml

Alcohol: 13% Vol.

Amburzita 2018 es un rosado dulce elaborado **exclusivamente con uvas Cabernet Sauvignon** procedentes de cultivo ecológico certificado. La vendimia tardía proviene de la viña de Amburza, en un entorno de secano. El mosto se obtiene por prensado directo y fermentación espontánea natural. Posteriormente, el vino se cría durante 12 meses en barricas de roble francés.

Características:

- **Variedad:** Cabernet Sauvignon
- **Tipo:** Rosado dulce
- Agricultura ecológica certificada (ES-ECO-025-NA)
- Fermentación espontánea
- **Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés
- **Producción limitada:** solo 580 botellas

Notas adicionales:

Contiene sulfitos.

Producto ecológico certificado por la Unión Europea.