



## 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.