



FAMILIA  
**ESCUADERO**

# FICHA DE CATA

## “LOGOS” ROSADO

**Variedades:** 100% Garnacha

**Grado Alcohólico:** 13%

Los viñedos están situados en la ribera de Navarra, en las estribaciones de la cordillera Ibérica, bajo la influencia del Moncayo.

### ELABORACIÓN

Es un vino de lágrima, según el método tradicional de Navarra. Se mantuvo solamente 3 horas en maceración con los hollejos, a una temperatura baja de 11°C para obtener un color muy ligero. Una vez terminado de fermentar se trasegó para quitar las lías gruesas, dejando las lías finas en suspensión durante 5 meses, haciendo batonajes diarios con el fin de redondear el vino.

### CATA

Color cebolla ligero con tonos cobrizos. Aromas a frutas rojas maduras, toques cremosos y especiados. Amplio y potente en boca, llenándola de sabores frutales de las variedades. Excelente equilibrio entre alcohol y acidez. En resumen, un vino estructurado muy fácil de beber y un disfrute en el paladar.

### PLATOS RECOMENDADOS

Verduras, arroces y parrilladas.



### HACIENDA LOGOS

FINCA LA SARDA, CTRA. NACIONAL 232, KM. 83,4 – 31590 CASTEJÓN – NAVARRA  
Tel.: +34 941 398 008 - Fax: +34 941 398 070 - [www.familiaescudero.com](http://www.familiaescudero.com) – info@familiaescudero.com