

Bodegas Lezaun

Egiarte Rosado 2005



Datos técnicos

Varietades	Garnatxa 100%
Grado Alcohólico	13º
Descripción	Elaborado por el metodo tradicional del Sangrado. Macerado durante 20 horas. Fermentado a 20º C.

Cata

De Color	frambuesa, limpio y con ribetes rojos que denotan su juventud.
El Aroma	fresas maduras, notas especiadas y recuerdos a frutas rojas silvestres.
En Boca	bien equilibrado, estructurado, con un final agradable y prolongado, recordando la variedad con que se elaboró.