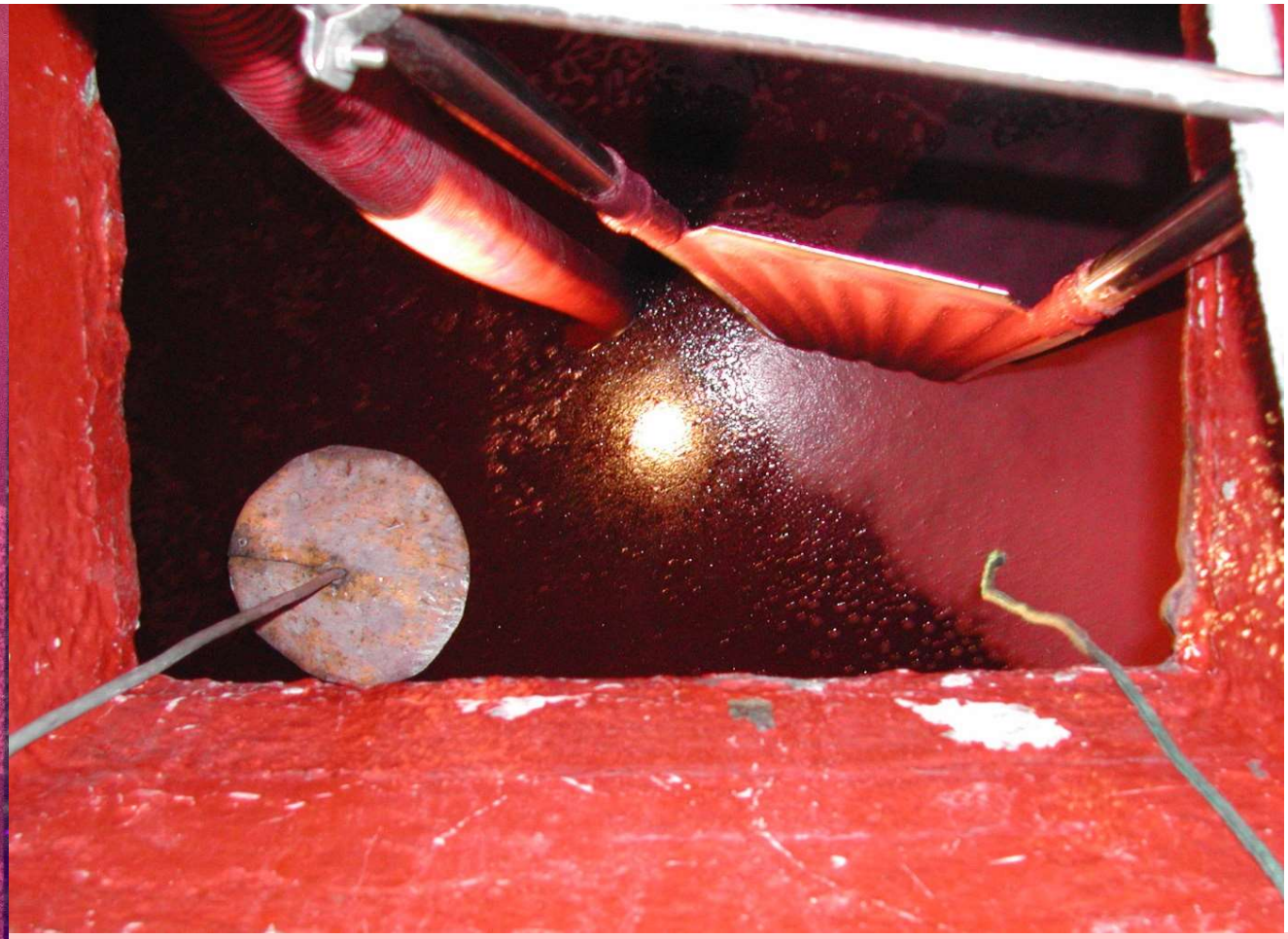


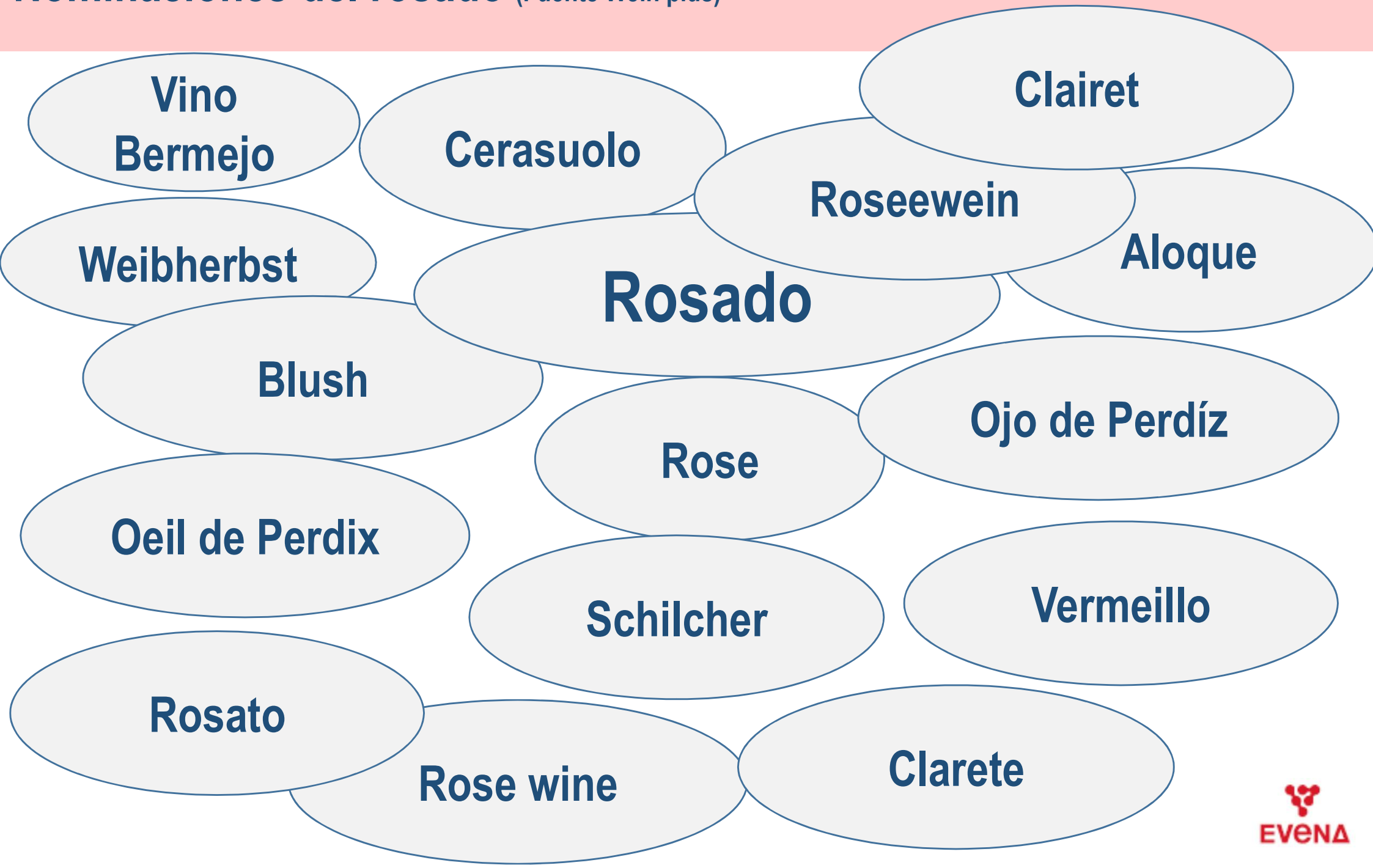


Devenir histórico del Rosado en Navarra

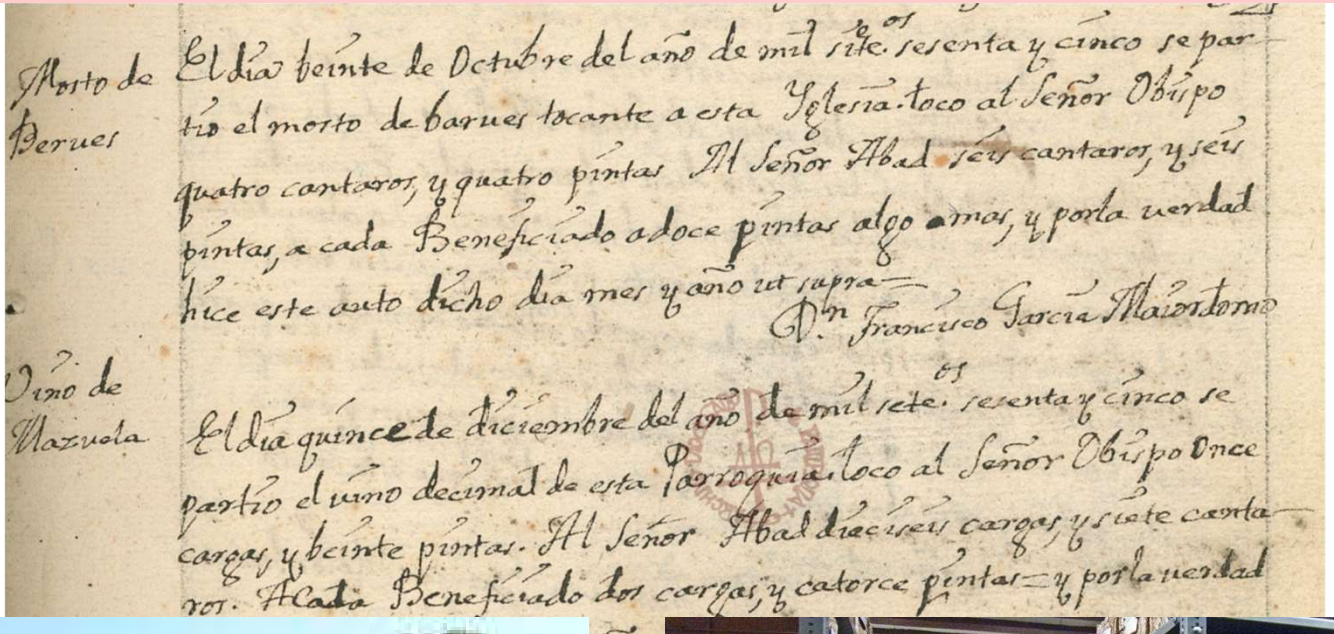
José Félix Cibriáin Sabalza
Pilar García Granero

EVENA

Nominaciones del rosado (Fuente Wein plus)



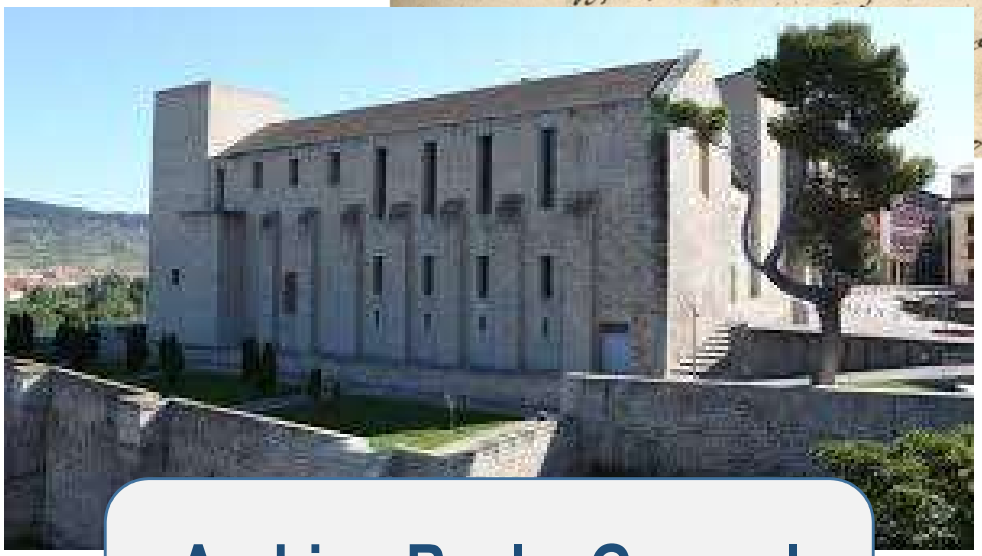
Archivo Real y General de Navarra y Archivo Dicesano de Pamplona


Morto de Beruer

El día beinte de Octubre del año de mil sete. sesenta y cinco se par-
tio el morto de barues tocante a esta Yglesia. toco al Señor Obispo
quatro cantaros, y quatro pintas Al Señor Abad seis cantaros, y seis
pintas, a cada Beneficiado adoce pintas algo mas, y porla verdad
hice este auto dicho dia mes y año ut supra
D.n Francisco Garcia Mayordomo

Vino de Mazuela

El día quince de diciembre del año de mil sete. sesenta y cinco se
partio el vino decimal de esta Parroquia. toco al Señor Obispo Once
cargas, y beinte pintas. Al Señor Abad diez y seis cargas, y siete cuar-
tos. A cada Beneficiado dos cargas, y catorce pintas = y por la verdad



Archivo Real y General de Navarra (AGN)



Archivo Diocesano de Pamplona (ADP)

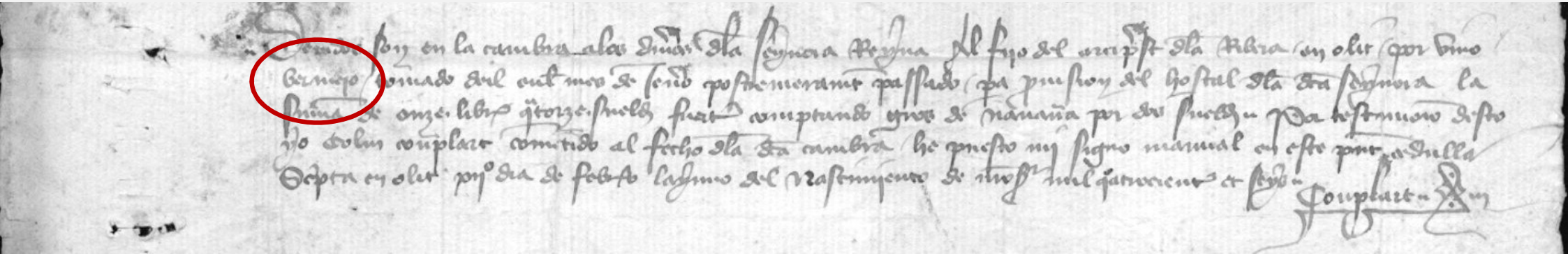
EVENA

Distintas nominaciones en Navarra

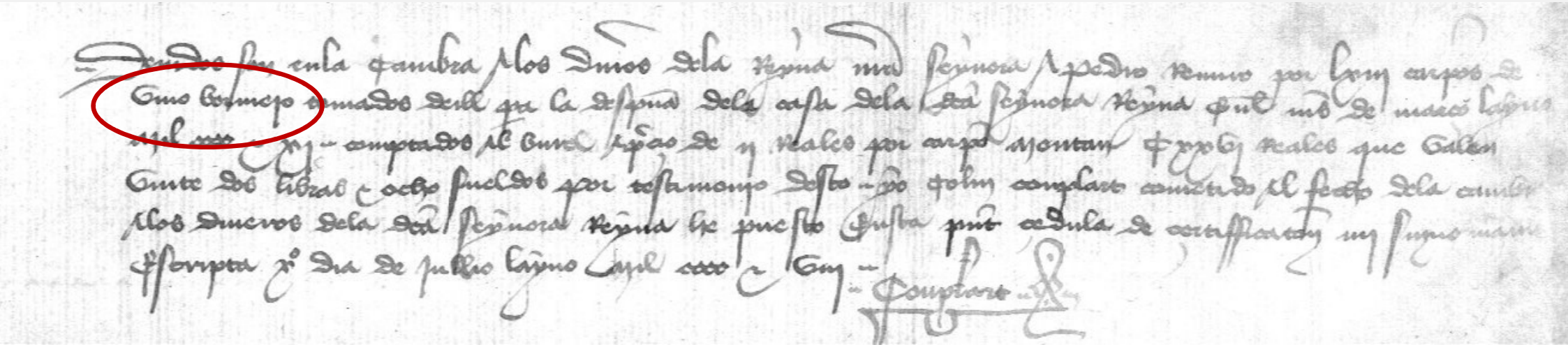


Vino Bermejo

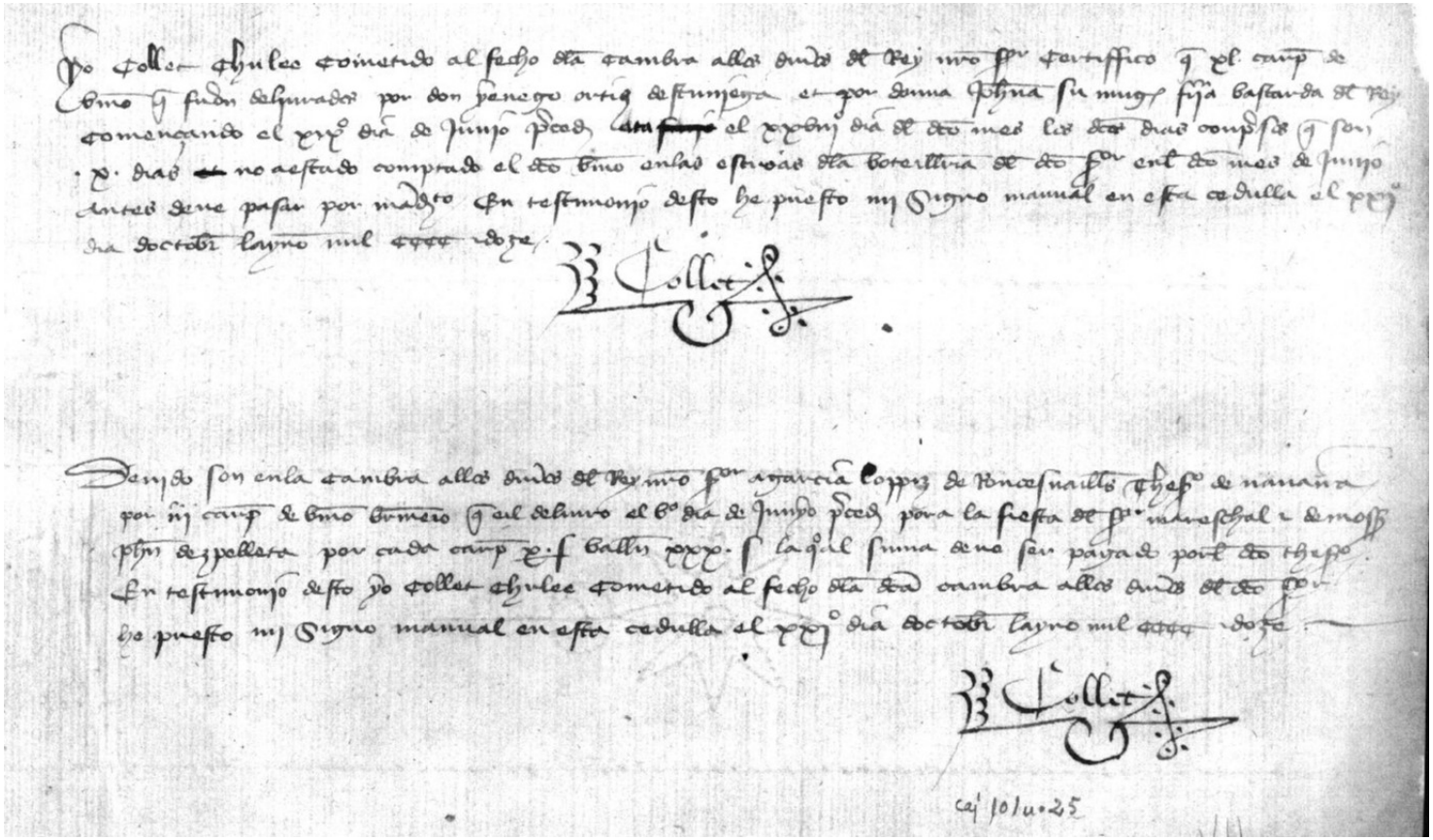
1406 CO_PS.2ªS,LEG.7,N.59 AGN



1408 CO_DOCUMENTOS,CAJ.84,N.5,2 AGN



1412 Vino Bermeillo



El rey D. Carlos III mandó pagar 13 carapitos de **vino Bermeillo,** para el día en que el Mariscal, su hijo bastardo, y Mosen Juan de Ezpeleta , fueron hechos caballeros.

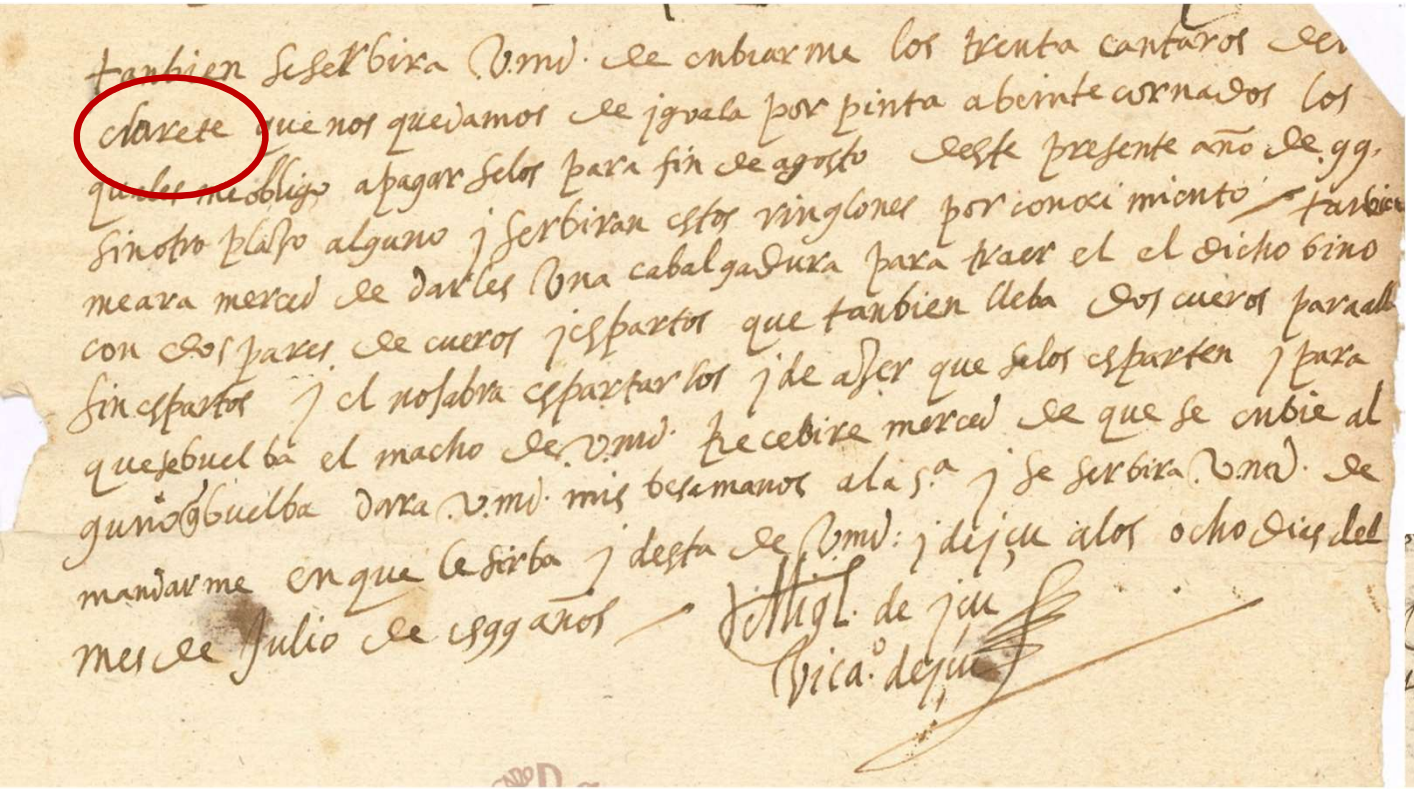
Caja 101, nº25 AGN

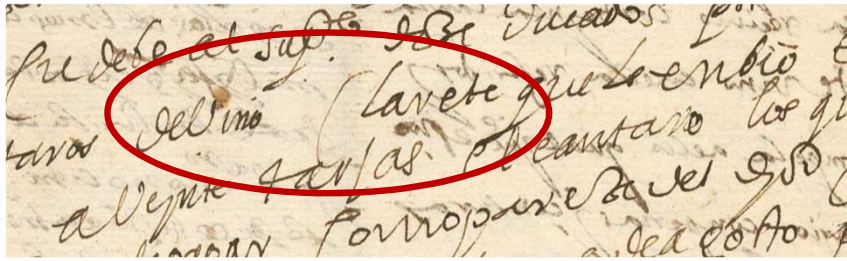
EVENA

1600 Clarete en Izu (ADP)

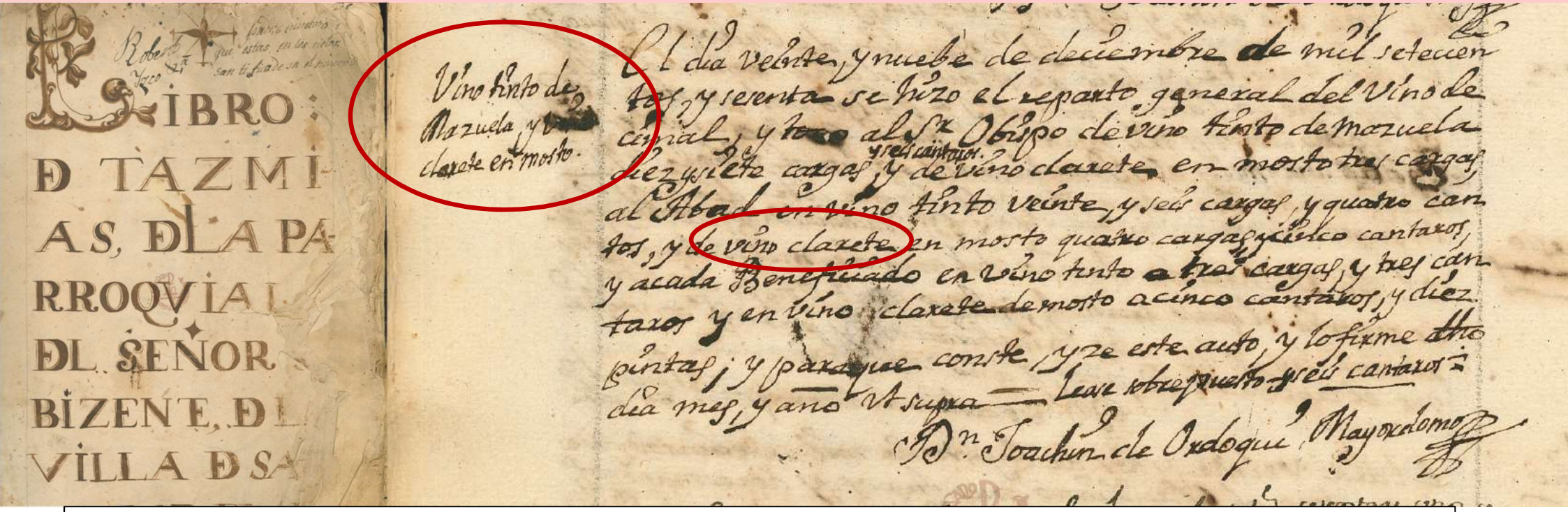
Pedro de Espinosa, mercader de Pamplona, contra D. Miguel de Izu, vicario del lugar de Izu, reclamándole 12 ducados, importe de 30 cántaros de **vino clarete**, a razón de 20 tarjas el cántaro.

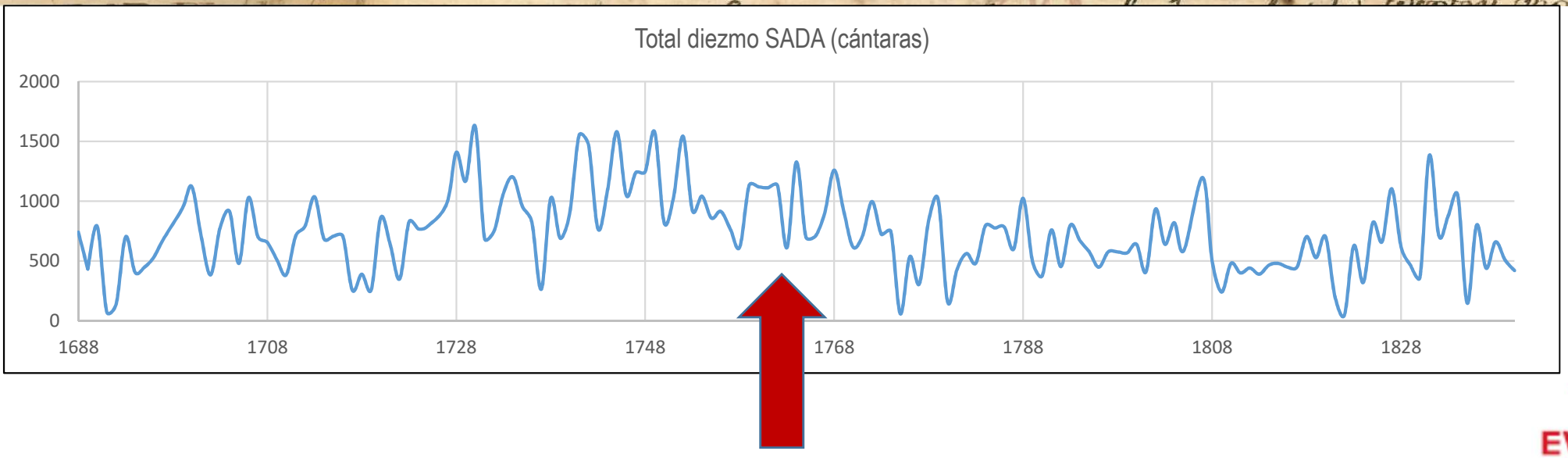
Secr. Garro C\222 Nro. 1314 fols. (ADP)





Libro de Tazmías de la Parroquia de Sada (1688-1840)

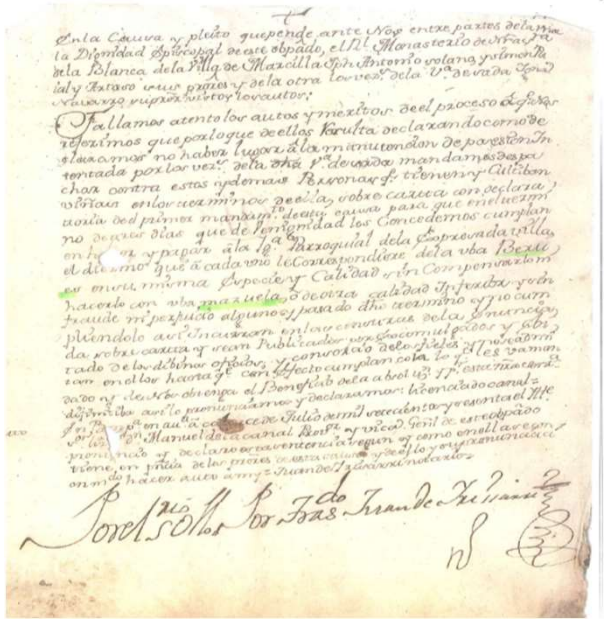


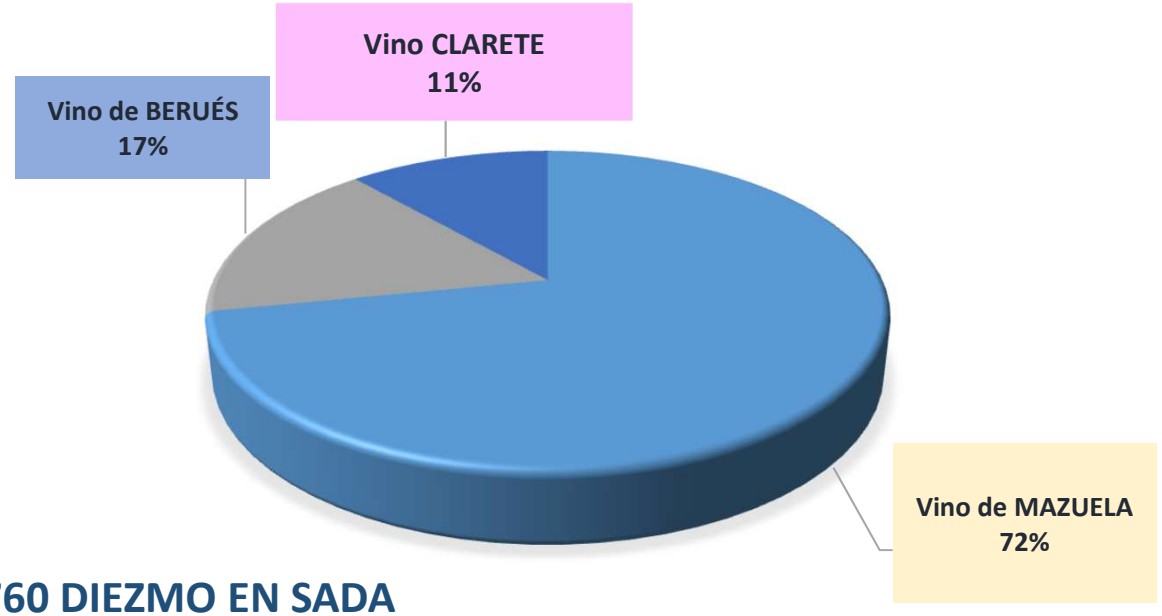


1760. Sentencia del tribunal eclesiástico relativo al diezmo de la parroquia de Sada

: *"….cumplan en pagar a la Parroquia de la expresada villa el diezmo que a cada uno le correspondiere* ***de la uva Berués en su misma especie y calidad sin compensarlo ni hacerlo con uva Mazuela o de otra calidad inf****erior y sin fraude ni perjuicio alguno…."*

	VINO DE MAZUELA			VINO DE BERUÉS			VINO CLARETE		
Reparto decimal	CARGAS	CÁNTAROS	PINTAS	CARGAS	CÁNTAROS	PINTAS	CARGAS	CÁNTAROS	PINTAS
OBISPO	17	6		4	6,5		3		
ABAD	26	4		6	9	12	4	5	
BENEFICIADOS		8	11		3	3		5	
TOTAL	**69**	**22**	**11**	**16**	**27,5**	**27**	**11**	**15**	**0**





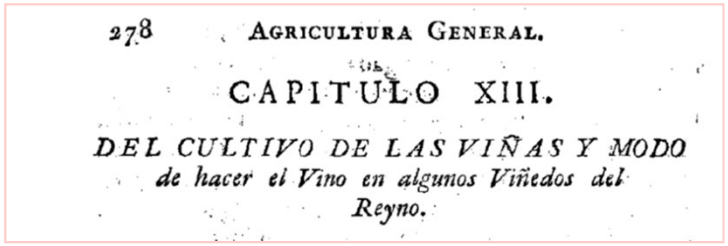
1760 DIEZMO EN SADA

EVENA

1791 Modo de hacer el vino en los viñedos del Reyno de Navarra

D. Joseph Antonio Valcarcel

Las suertes de vino que se hacen, son ***blanco, colorado y tinto***.



278 AGRICULTURA GENERAL.

CAPITULO XIII.

DEL CULTIVO DE LAS VIÑAS Y MODO de hacer el Vino en algunos Viñedos del Reyno.

Blanco

"Se saca de lo pisado o solamente lágrima sin mezcla de prensado, de la uva Berués por si sola, o por mitad con el Tempranillo"

Tinto

"El vino tinto se hace ordinariamente de la Mazuela o de cualquiera de los otros vidueños, o de todos juntos, por ser la clase inferior de los vinos.

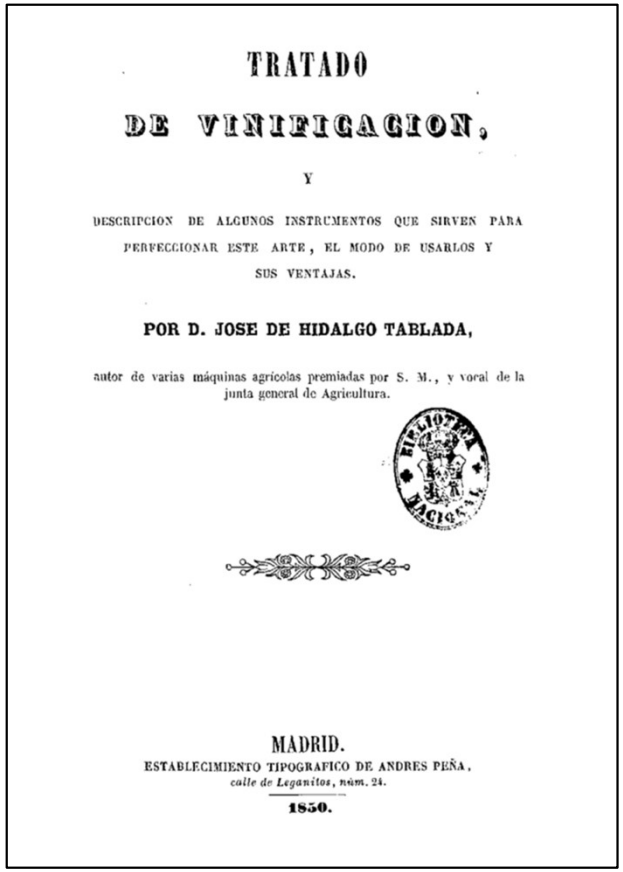
Colorado

"se hace de cualquiera de los dos géneros **del Berués o del Tempranillo y de la Garnacha**, solos cada uno por sí, revueltos todos, o parte de alguno o de algunos de ellos. Su fabricación se reduce a mezclar con el mosto de lo pisado puesto en la cuba lo prensado y lo reprensado, y echarlos algo del orujo del Berués y Tempranillo o mejor de la Garnacha de secano"

EVENA

1850 Tratado de vinificación

José Hidalgo Tablada fue profesor en **la Escuela Especial de Agricultura de Tudela** en la década de 1850, el primer centro de formación técnica en la provincia. Duró poco, siendo sustituida por el instituto de segunda enseñanza, a lo que se aplicaron los fondos de la fundación Castelruiz que eran los que habían permitido su creación.



TRATADO

DE VINIFICACION,

Y

DESCRIPCION DE ALGUNOS INSTRUMENTOS QUE SIRVEN PARA PERFECCIONAR ESTE ARTE, EL MODO DE USARLOS Y SUS VENTAJAS.

POR D. JOSE DE HIDALGO TABLADA,

autor de varias máquinas agrícolas premiadas por S. M., y vocal de la junta general de Agricultura.

MADRID.
ESTABLECIMIENTO TIPOGRAFICO DE ANDRES PEÑA,
calle de Leganitos, núm. 24.

1850.



TRATADO

DE LA

FABRICACION DE VINOS

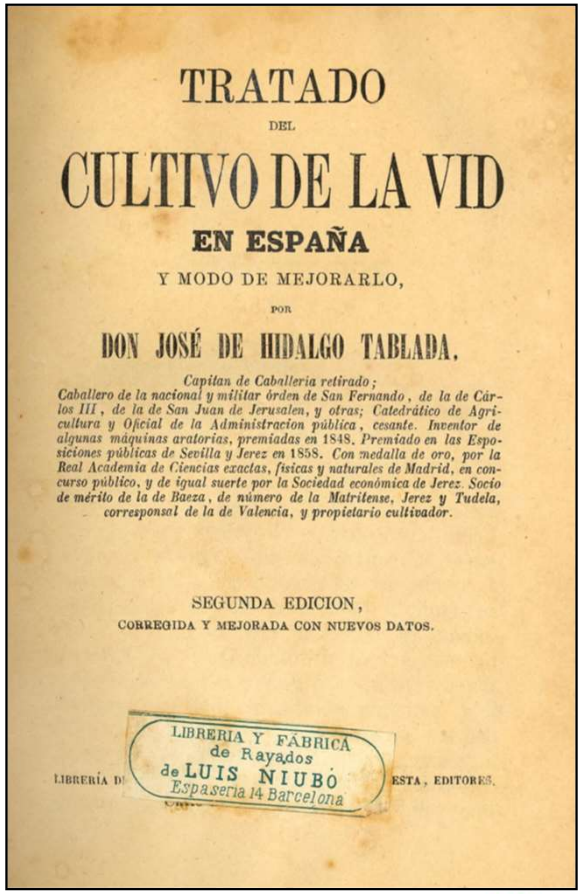
EN

ESPAÑA Y EL ESTRANJERO,

POR

DON JOSÉ DE HIDALGO TABLADA,

Capitan de Caballeria, retirado;
Caballero de la nacional y militar órden de San Fernando; de la de Cárlos III; de la de San Juan de Jerusalen y otras Catedrático de Agricultura y oficial de Administracion pública, cesante. Inventor de algunas máquinas aratorias, premiadas en 1848. Premiado en las Esposiciones públicas de Sevilla y Jerez en 1858. Con medalla de oro, por la Real Academia de Ciencias exactas, físicas y naturales de Madrid, en concurso público, y de igual suerte por la Sociedad económica de Jerez. Sócio de mérito de la de Baeza, de número de la Matritense, Jerez y Tudela; corresponsal de la de Valencia, y propietario cultivador.



TRATADO

DEL

CULTIVO DE LA VID

EN ESPAÑA

Y MODO DE MEJORARLO,

POR

DON JOSÉ DE HIDALGO TABLADA,

Capitan de Caballeria retirado;
Caballero de la nacional y militar órden de San Fernando, de la de Cárlos III, de la de San Juan de Jerusalen, y otras; Catedrático de Agricultura y Oficial de la Administracion pública, cesante. Inventor de algunas máquinas aratorias, premiadas en 1848. Premiado en las Esposiciones públicas de Sevilla y Jerez en 1858. Con medalla de oro, por la Real Academia de Ciencias exactas, físicas y naturales de Madrid, en concurso público, y de igual suerte por la Sociedad económica de Jerez. Socio de mérito de la de Baeza, de número de la Matritense, Jerez y Tudela, corresponsal de la de Valencia, y propietario cultivador.

SEGUNDA EDICION,
CORREGIDA Y MEJORADA CON NUEVOS DATOS.

LIBRERIA Y FÁBRICA de Rayados de LUIS NIUBÓ Espaseria 14 Barcelona

ESTA, EDITORES.

1865 Buenaventura de Castellet

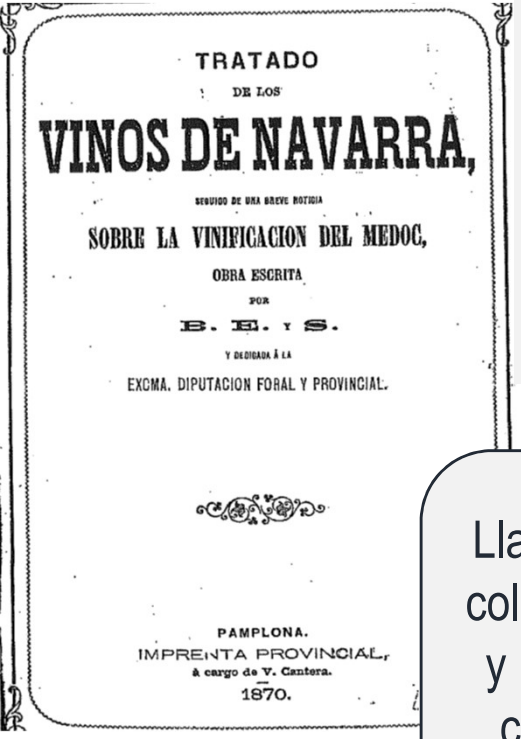


*…en los **vinos que se preparen tan solo con uvas negras o tintas macerando los mostos un solo día con las películas** y pepitas de dichas uvas, se obtienen vinos de color **"rosado"**, mientras que si la maceración se prolonga tres o cuatro días los vinos resultantes son rojos.*



EVENA

1870 Tratado de los vinos de Navarra. Benito Eraso y Sarri



TRATADO

DE LOS

VINOS DE NAVARRA,

SEGUIDO DE UNA BREVE NOTICIA

SOBRE LA VINIFICACION DEL MEDOC,

OBRA ESCRITA

POR

B. E. Y S.

Y DEDICADA Á LA

EXCMA. DIPUTACION FORAL Y PROVINCIAL.

PAMPLONA.

IMPRENTA PROVINCIAL,

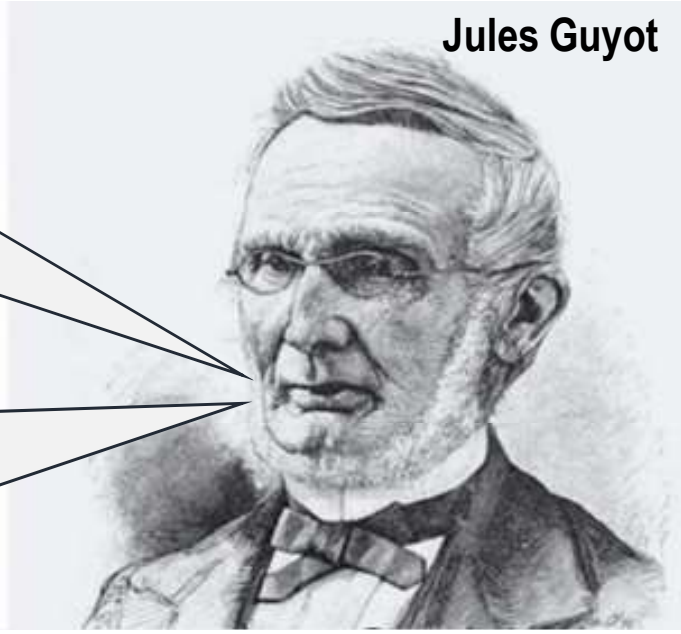
á cargo de V. Cantera.

1870.

Para la elaboración de los **"vinos rosados"** los cosecheros utilizan la nata o porción mas exquisita del mosto, que fermentada sola, da por producto lo aquí conocemos con el nombre de **"vino de lágrima"**

Llamaré **vinos rosados** a aquellos que por su color se hallan comprendidos entre los blancos y los tintos, y que se conocen en el comercio con los nombres extraños de **vinos grises, pajizos, ojo de perdiz, etc**…

Los **vinos rosados** , poco extendidos y conocidos en el comercio, **son elaborados únicamente por los propietarios de viñas, ricos y hospitalarios , quienes los destinan para el consumo interior de su casa**



Jules Guyot

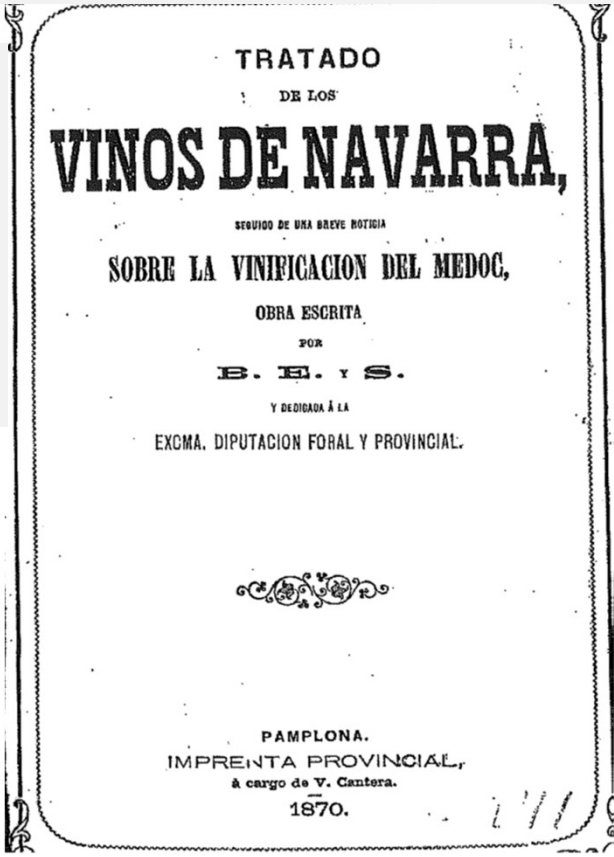
EVENA

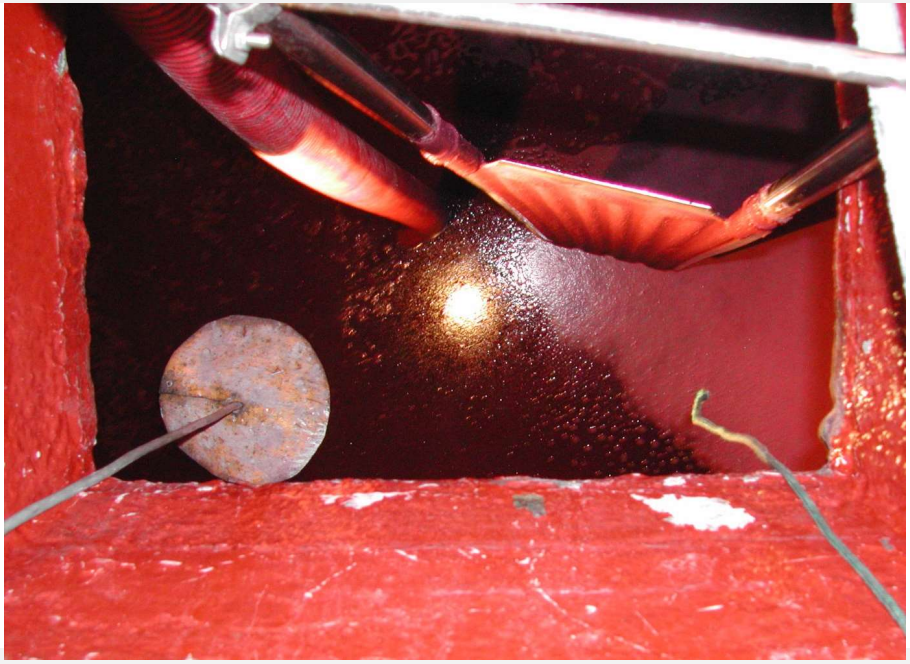
1870 Tratado de los vinos de Navarra. Benito Eraso y Sarri

En la confección de vinos rosados se pueden **seguir dos métodos distintos**

El primer método consiste en practicar todas las operaciones que exige la elaboración de los vinos tintos, con la sola diferencia de **verificar el primer trasiego, veinticuatro o cuarenta y ocho horas después de encubado el vino**.

A continuación el vino a medio fermentar se pasa a las **barricas.**

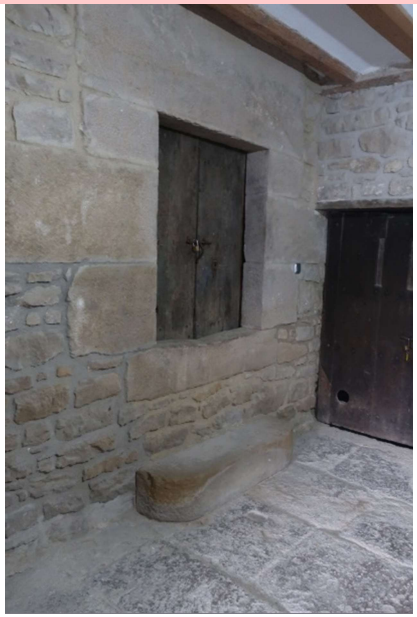

TRATADO
DE LOS
VINOS DE NAVARRA,
SEGUIDO DE UNA BREVE NOTICIA
SOBRE LA VINIFICACION DEL MEDOC,
OBRA ESCRITA
POR
B. E. Y S.
Y DEDICADA Á LA
EXCMA. DIPUTACION FORAL Y PROVINCIAL.
PAMPLONA.
IMPRENTA PROVINCIAL,
á cargo de V. Cantera.
1870.



El segundo método consiste en colocar en una vasija cualquiera el mosto destinado a la elaboración del vino y agregar luego a éste la cantidad de hollejo que se juzgue necesaria.

EVENA

1870 Vinificación tradicional











La capacidad de los lagos es de 10 cargas a 60 que hacen de 110 á 660 arrobas navarras; pues se calcula que una carga de uva de 11 arrobas, da 10 cántaros de mosto.

EVENA

1870 Vinificación tradicional





Yo **no recomendaré a todos los propietarios de Navarra la elaboración en grande escala de los vinos rosados**, a causa de los gastos que ocasiona la compra de las barricas nuevas, pero sí aconsejaré a los propietarios ricos de nuestra provincia que ensayen, aunque sea **en pequeña escala**, la elaboración de los referidos vinos, los que, dado caso que no se destinen al consumo público, **harán la delicia de aquellos señores, figurando dignamente en las mesas de los mismos**.

EVENA

Siglo XX

En Navarra se recuperan los niveles prefiloxericos. Con los viñedos recuperados, el acceso al mercado francés obstaculizado por los aranceles, salvo en situaciones especiales como los años de la 1ª guerra mundial, y el consumo de vino en el mercado a la baja, el sector vitivinícola del Alto Ebro entro en su verdadera y duradera crisis de sobreproducción que marcara su destino en las próximas décadas.



Abandono del sistema de elaboración tradicional

Cooperativismo agrupación de elaboración

EVENA

1912 Congreso Nacional de Viticultura.

7.ª REGIÓN AGRONÓMICA —NAVARRA Y VASCONGADAS

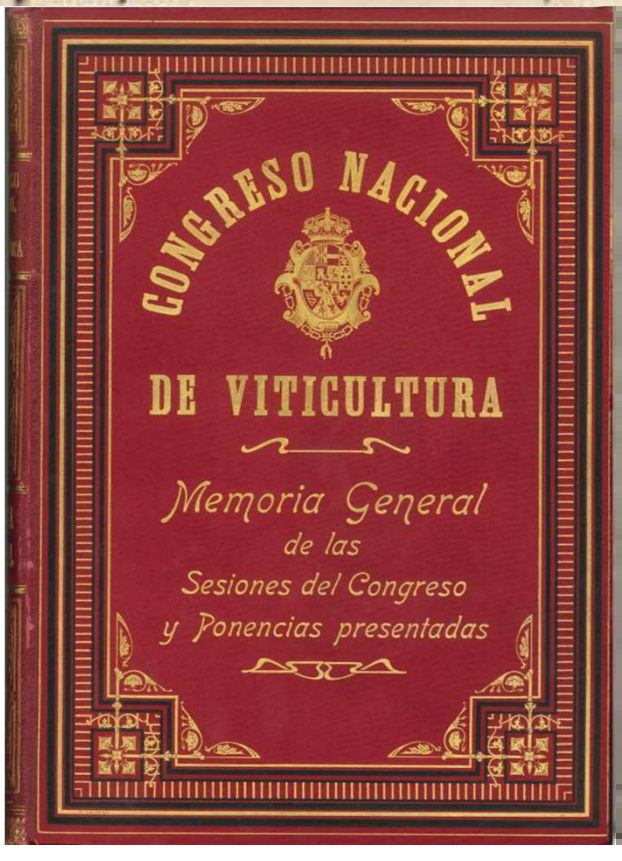
Comprende las provincias de NAVARRA, ALAVA, VIZCAYA y GUIPÚZCOA

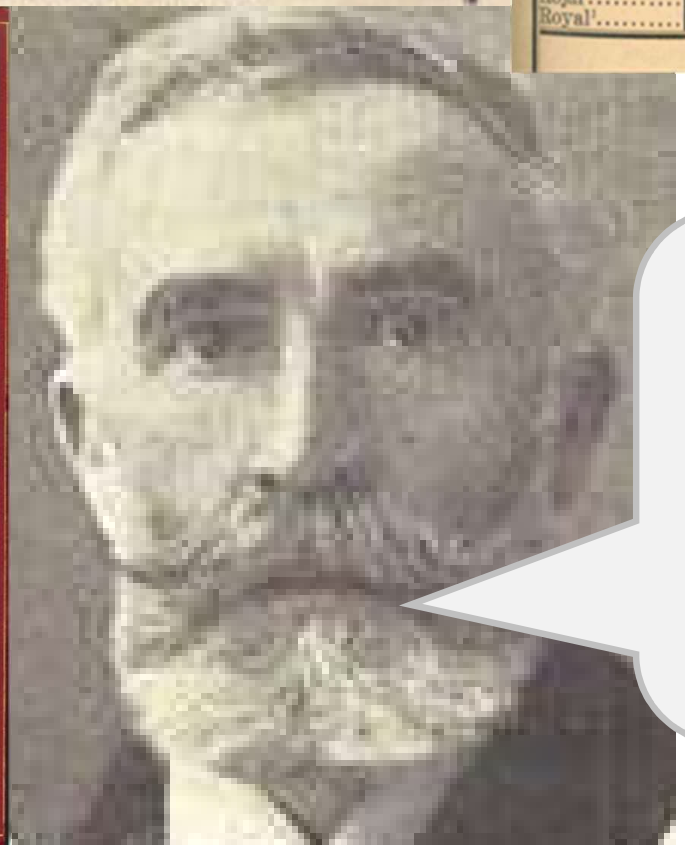
PROVINCIA DE NAVARRA

Alicante	Benitillo
Anavés	Berués de Huarte
Aramón francés	Berués de Aoiz
Berués	Botón de gato de Tudela
Blanca	Graciano de Fitero
Bomagastro	Jerónimo
Borques	Mazuela común

Provincia de Navarra.

Garnacha común	Aoiz	Aoiz	Moscatel	Liédena	Aoiz.
Tempranillo	Idem	Idem.	Pasera	Murchante	Tudela.
Graciano de Fitero	Pamplona	Pamplona.	Cirujal	Mendavia	Estella
Mazuela			Palopas		
Bargûés	Arriasgoiti	Idem.	Navés		
Berués			Viuna		
Graciano de Haro	Arbeiza	Estella			
Cariñena	Marañón de la Solana	Idem.			
Berueses	Echauri	Pamplona.			
Navés					
Benitillo					
Monastrel	Monteagudo	Tudela.			
Requena	Idem	Idem.			
Miguel Arco					
Botón de gato					
Jerónimo					
Morate					
Ribote					
Granadína					
Rojal					
Royal					

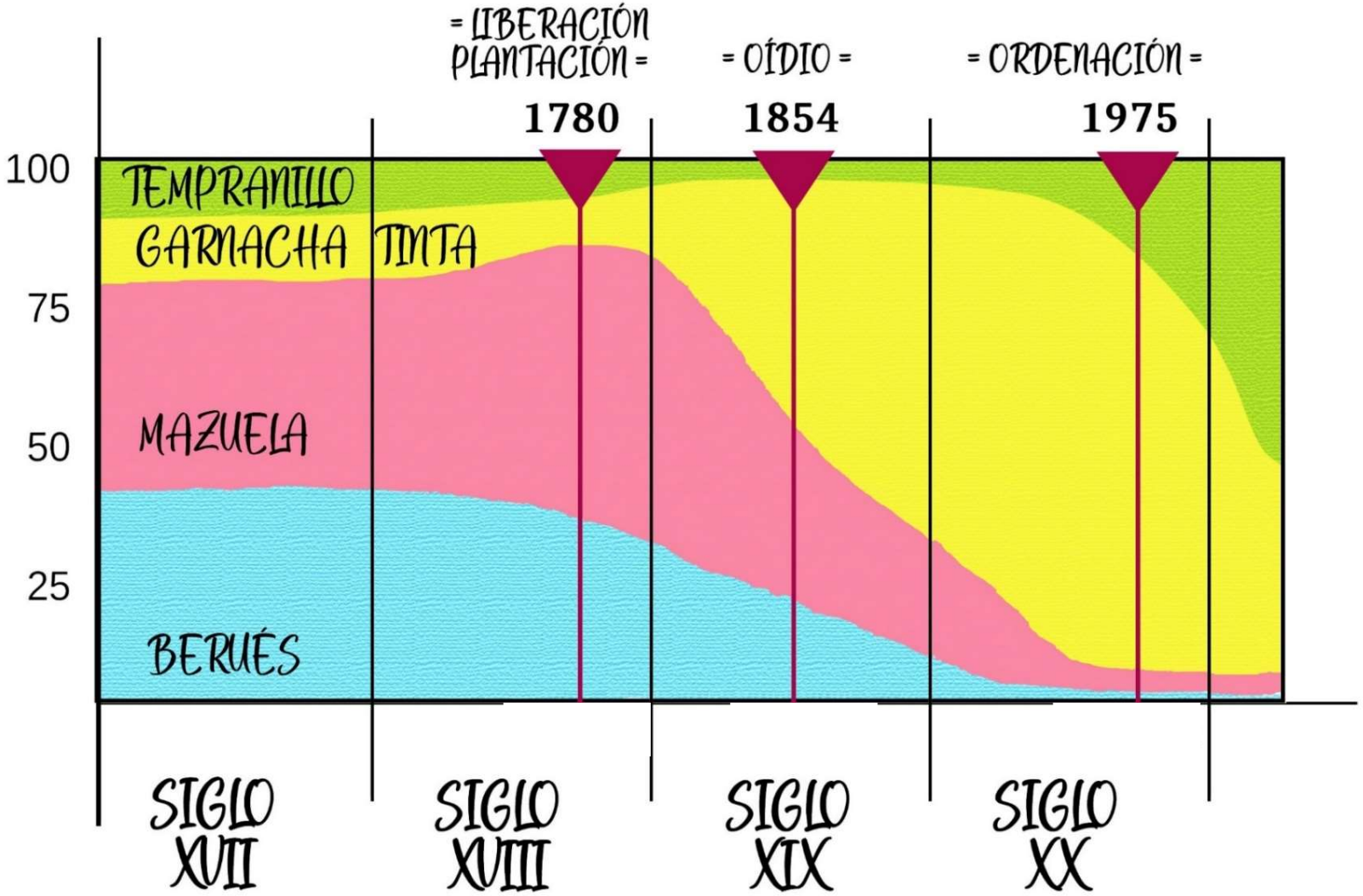




Garnacha *es la variedad que da en Navarra sus vinos de alta graduación alcohólica, y* ***Berués los tempranos claretes*** *de sus comarcas mas al norte*

EVENA

Evolución de las variedades patrimoniales tintas en Navarra



En el ámbito de producción de Navarra el Rosado solo se ha confeccionado a partir de variedades tintas

EVENA

1917-1956 Apolinar Azanza Azcona “Ampelos”

Siendo la **Garnacha** con mucho, la vinífera predominante, **ella tendrá que servir como base** para las explotaciones vinícolas que ahora se intenten

En los años veinte se inicio tímidamente la elaboración de claretes o rosados obtenidos mediante la inmediata o muy próxima separación de hollejos, *donde se contiene la enocianina, antes de que, con la formación de alcohol, este disuelva el color, taninos hasta constituir el típico vino tinto, rojico, mas o menos azulado, según la variedad y la acidez fija….*



*La **Garnacha** produce normalmente trece a quince grados alcohólicos y acidez fija equilibrada. **Vinificada para clarete**, **con muy corto contacto de las películas** donde se guarda el color**, resultan vinos rosado franco, muy agradables al paladar** desde el primer año de su elaboración*

EVENA

1954 Vinos navarros. Daniel Nagore.

Al correr de los años y con gran incremento en los últimos, los **rosados navarros**, gratos, y desprovistos de la aspereza propia de su escasez en tanino, **se han ido imponiendo en los mercados, hasta tal punto que su cotización por hectogrado supera en dos o tres pesetas la de los tintos de igual origen.**





1954 Vinos navarros. Daniel Nagore.





Y como natural consecuencia de menos de **la decima parte** que se dedicaba **a claretes hace veinte años**, se acercan ahora **al cuarenta**, proporción en cierto máxima, limitada en la práctica por su manera de elaborarlos mediante el ***"sangrado"***

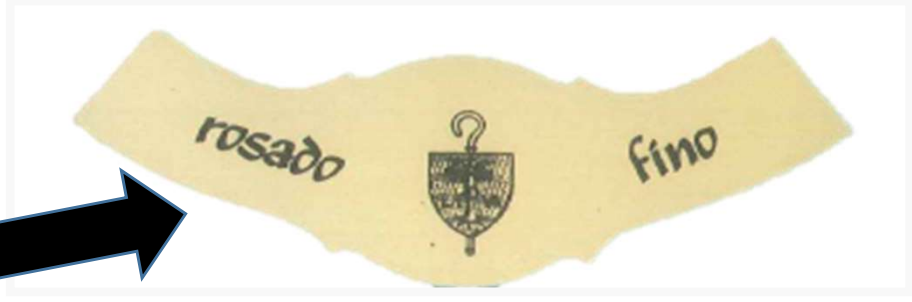
EVENA

1954 Normalización de la denominación “Rosado”



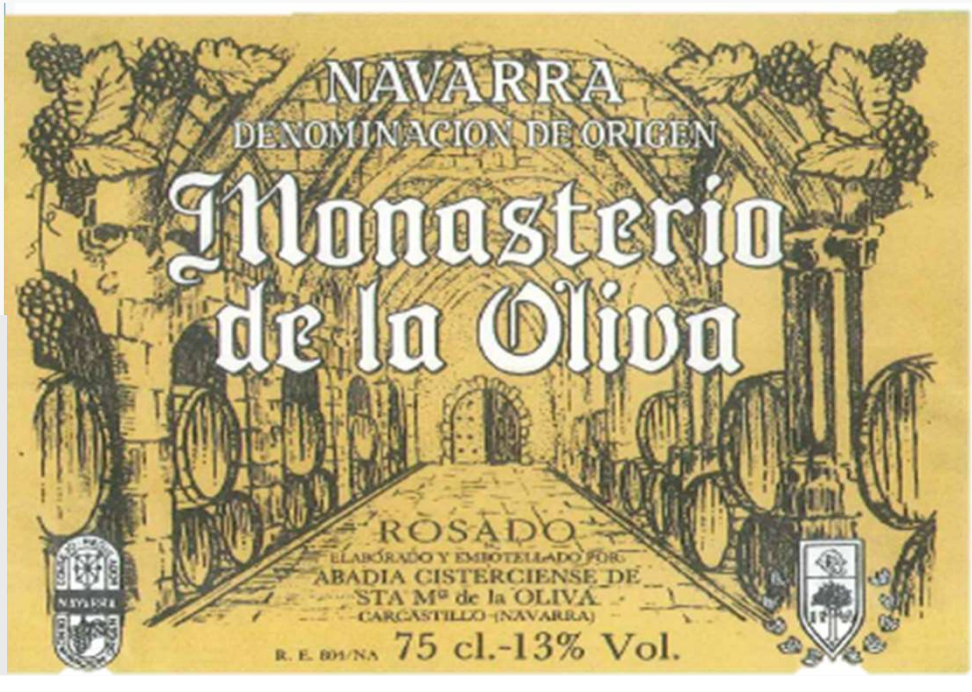
Los vinos claretes, llamados así por su color abierto y poco intenso, pueden también denominarse ROSADOS, atendiendo a su tipo de coloración. Elaborados casi siempre, aquí, con las mismas uvas de la garnacha roja o tinta, resultan, no obstante muy diferentes a los tintos.





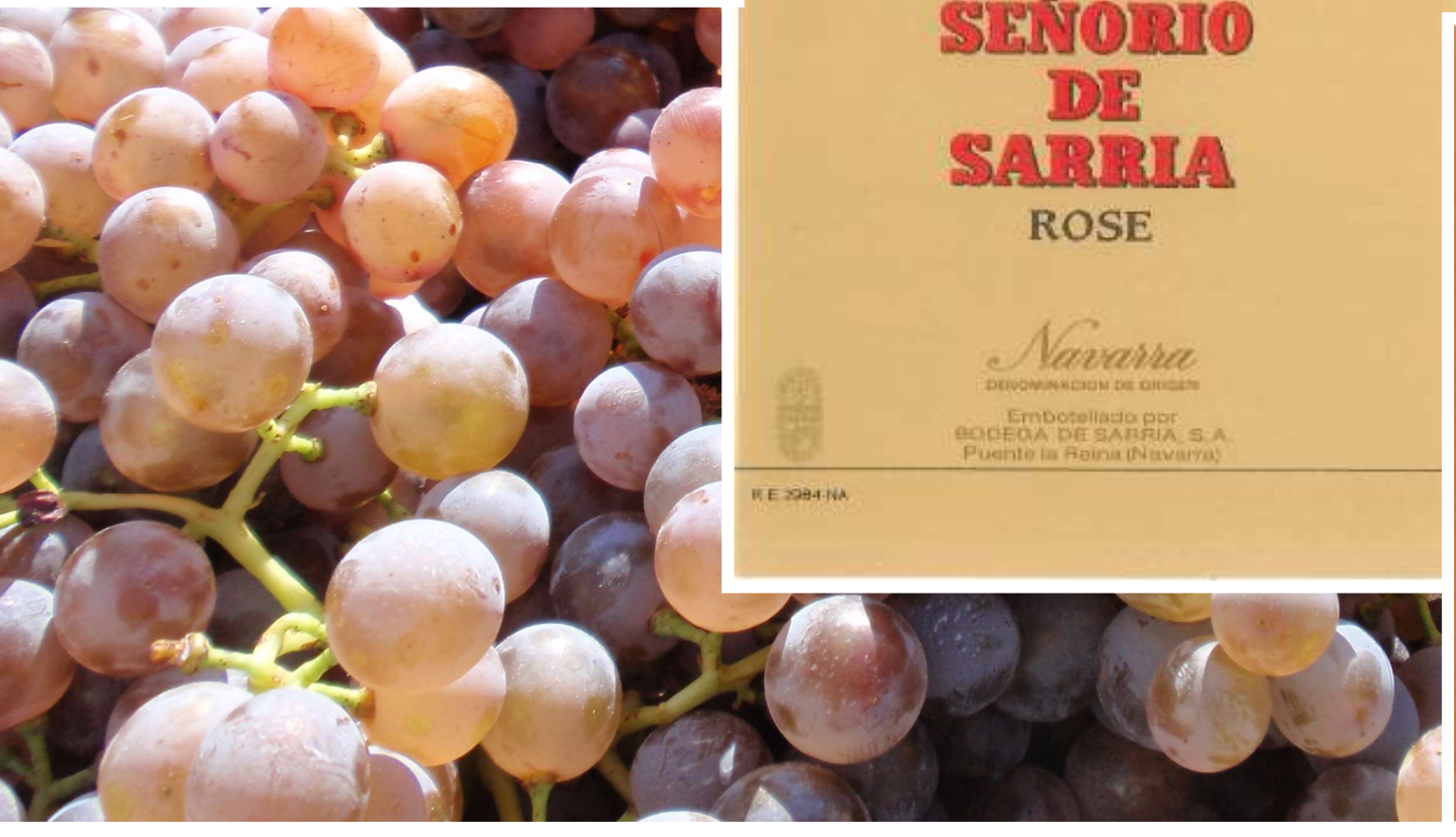
Oficina Mundial de Patentes y Marcas

Normativa francesa que prohibía el uso de palabras de origen francés que se usaban en España




H. BEAUMONT Y CIA.
S.R.C.
R.E. N.º 2984
ROSADO
CRIADO Y EMBOTELLADO
EN EL CASTILLO DE SARRIA
SEÑORIO DE SARRIA
SPAN. ROSEEWEIN
0,75 l
Puente la Reina — Navarra — España





SEÑORIO
DE
SARRIA
ROSE
Navarra
DENOMINACION DE ORIGEN
Embotellado por
BODEGA DE SARRIA, S.A.
Puente la Reina (Navarra)
R.E. 2984-NA


SEÑORIO
DE
SARRIA
ROSADO
Viña Ecoyen
Navarra
DENOMINACION DE ORIGEN
Embotellado por
BODEGA DE SARRIA, S.A.
Puente la Reina (Navarra)
37,5 cl.
12,5% Vol.

1954 Categorización de los vinos rosados navar

55 vinos
38 rosados

Desde la aparición o intensificación de los rosados navarros, se ha logrado una importante baza comercial a nuestro favor.



Color y transparencia	**Apenas rosado**	**Rosado brillante**	**Rosado intenso**	**Casi ojo de gallo**
Intensidad colorante	1,5	2 a 3	3 a 4	4 a 5

La intensidad colorante de este primer grupo de claretes era de 2,3 como promedio, con escasa variación entre ellos, si bien eran algo más coloreados. Anticipemos que los compradores en los últimos años, se inclinan por los claretes de color poco intenso.

La acidez total media, fue de 6,2 y 6,7, En general acideces en torno a 7,5 son sensiblemente excesivas.

Cuando la intensidad de color torna a vinos más coloreados entran en la categoría de “ojos de gallo”. Claretes magníficos en conjunto.

1954 Categorización de los vinos rosados navarros.

Procedencia	Color y transparencia	Intensidad colorante	Olor y sabor	Densidad a 15º	Extracto seco	Alcohol Malligand	Acidez total tartárico	Acidez volatil
Bod. Coop. Ablitas	rosado brillante	2,5	Normal algo poso	0,989	19,2	16,3	5	0,55
Bod. Coop. Murchante	rosado brillante	2,5	Normal	0,9892	20,6	16,8	6,4	0,57
Bod. Coop. Sada	rosado brillante	2,4	Normal	0,9879	17,2	16,3	6,6	0,57
Bod. Coop. Aibar	rosado brillante	2,3	Normal	0,9881	18	16,5	6,6	0,6
Bod. Coop. Sangüesa	rosado brillante	2	Normal	0,9875	16	16,6	6,7	0,78
Bod. Coop. Liédena	rosado brillante	2,3	Grato, algo sulfuroso	0,9915	24	16	6,2	0,7
Bod. Coop. Cirauqui	rosado brillante	2,1	Normal	0,9887	18	16	5,6	0,61
Bod. Coop. Lorca	rosado brillante	2,2	Normal	0,9884	17,6	16,5	6,3	0,63
Bod. Coop.Pitillas	rosado brillante	2,4	Normal	0,988	17	16	6	0,54
Bod. Coop. Cascante	rosado brillante	2,5	Normal	0,9892	19	15,9	6,2	0,5
Bod. Coop. Cintruenigo	rosado brillante	2	Normal	0,9904	20,2	15,1	6,5	0,69
Bod. Coop. San Martín de Unx	Apenas rosado	1,5	Normal	0,989	18,8	15,9	4,8	0,54
Bod. Coop. Sada	rosado brillante	2,4	Normal	0,9901	20,6	15,8	6,9	0,58
Bod. Coop. Mendigorria	rosado brillante	2,3	Normal	0,9894	18,6	15,5	6,9	0,54
Bod. Coop. Larraga	rosado brillante	2,7	Normal	0,99	19,8	15,5	6,3	0,63
Bod. Coop. Andosilla	rosado brillante	2,1	Normal	0,9894	19,2	15,8	5,8	0,76
Viuga de Gurpegui San Adrián	rosado brillante	2,5	Normal	0,9892	18,2	15,5	6,2	0,54
Bod. Coop. Azagra	rosado brillante	2,1	Normal	0,9906	21,6	15,8	6,7	0,64
Bod. Coop. Falces	Algo intenso	3	Normal	0,9889	18,3	15,9	6,4	0,63
Bod. Coop. Artajona	rosado brillante	2,3	Normal	0,9896	18	15,1	7,5	0,72
Bod. Coop. Villatuerta	rosado brillante	2,1	Algo ácido	0,9893	18,4	15,5	7,5	0,63
Bod. Coop. Urbiola	rosado brillante	1,9	normal	0,9893	18,4	15,5	6,9	0,55
Bod. Coop. Arroniz	rosado brillante	2	Algo ácido	0,9893	17,4	15,1	7,9	0,6
Bod. Coop. Los Arcos	rosado brillante	2,4	Normal	0,9896	18,1	15	6,7	0,58
Cosecheros reunidos Olite	rosado brillante	2,4	Algo ácido	0,9898	19,4	15,5	7,5	0,66
Bod. Coop. Corella	Casí ojo de gallo	4	Ligeramente áspero	0,9914	21,4	14,8	6,7	0,57
Bod. Coop. Garinoain	rosado brillante	2,3	Algo ácido	0,9904	19,4	14,8	8,5	0,54
Bod. Coop. Tafalla	rosado brillante	2,4	Normal	0,9908	18	14,5	6	0,63
Bod. Coop. Lerga	Algo intenso	3,8	Normal	0,9903	18,8	14,6	6	0,78
Bod. Coop. Lumbier	rosado brillante	2,4	abocado	0,9972	33,1	14,8	6,7	74
Bod. Coop. Eneriz	rosado brillante	2,5	Normal algo ácido	0,9907	19,4	14,5	7,5	0,51
Bod. Coop. Sesma	rosado brillante	2,3	Normal	0,9901	18,8	14,8	6,6	0,67
Bod. Coop. Olite	rosado brillante	2,1	Normal	0,9901	18,8	14,7	6,7	0,61
Bod. San vidal Olite	rosado brillante	2,4	Normal	0,9891	17	14,8	6,3	0,6
Bod. San vidal Añorbe	rosado brillante	2,2	Algo ácido	0,9907	18	13,8	7,1	0,43
Bod. Allo	rosado	2,3	normal	0,99	16	13,6	5,7	0,8
Garnacha gris	rosado brillante	1,5	verde	0,9909	17,8	13,6	8,1	0,43
		2,4		0,990	19,1	15,4	6,6	2,6



1958. Se constituye la D.O. Navarra

REGLAMENTO

de la

DENOMINACION DE ORIGEN

«NAVARRA»

y de su

CONSEJO REGULADOR

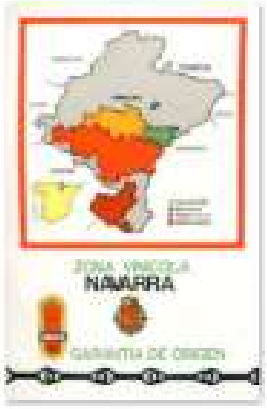
TIPOS	Grado alcohólico en volumen	Acidez de titulación (tártrico) — g/l
Tinto Ribera Baja	14 a 18	4 a 6'5
Tinto Ribera Alta	11 a 14	5 a 7'5
Rosado Ribera	12 a 15	4 a 7
Tinto Valdizarbe	11 a 15	5 a 7'5
Rosado seco Valdizarbe	11 a 15	5 a 7'5
Rosado semidulce Valdizarbe	11 a 13	4 a 7
Tinto Baja Montaña	13 a 16	4 a 7
Tinto Alta Montaña	11 a 13	5 a 8
Blanco seco	11 a 14	4 a 7
Blanco semidulce	11 a 13	4 a 7
Mistela	14 a 19	4 a 7
Moscatel (Ribera Baja)	13 a 15	4 a 7

Pero, el primer reglamento se publica en 1967

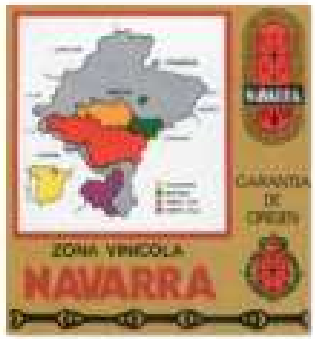


EVENA

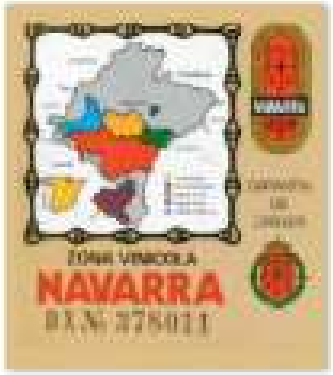
1967. Salen al mercado los primeros vinos acogidos a D.O.



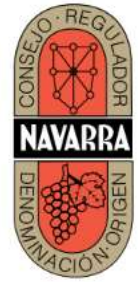
Hasta 1976



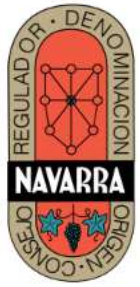
De 1976 a 1978



De 1978 a 1983



de 1983 a 1990



de 1967 a 1983



De 1986 a 1992



De 1992 a 2003



De 2003 a 2008



A partir de 2008

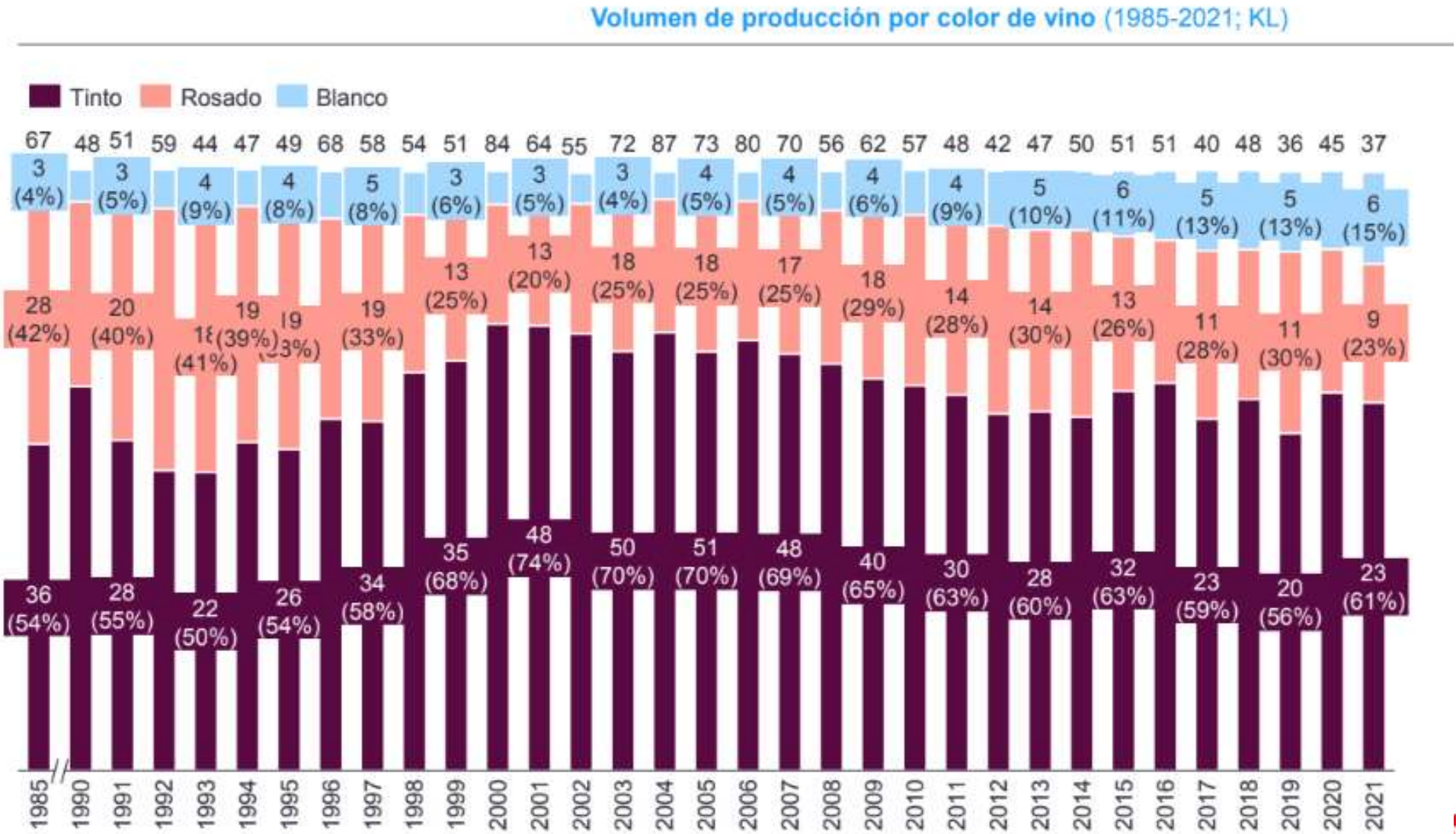
EVENA

Producción 1974-1985

Año	Tinto	%	Rosado	%	Blanco	%	Total
1974	52.889.883	72,81	19.307.820	26,57	446.338	0,62	72.470.041
1975	29.384.382	74,55	9.573.144	24,28	459.160	1,17	39.416.686
1976	52.710.094	66,72	24.822.236	31,42	1.467.260	1,86	78.999.540
1977	28.225.629	76,98	7.798.790	21,27	640.812	1,75	36.665.231
1978	39.156.578	68,20	17.377.963	30,26	885.100	1,54	57.419.641
1979	55.528.536	66,98	25.812.566	31,14	1.551.835	1,88	82.892.937
1980	39.443.121	64,75	20.010.128	32,85	1.462.050	2,40	60.915.299
1981	31.446.833	62,74	17.416.505	34,74	1.259.661	2,52	50.122.999
1982	34.882.373	59,70	22.084.888	37,78	1.476.400	2,52	59.075.461
1983	21.201.973	50,75	18.461.017	44,20	2.108.200	5,05	41.771.190
1984	18.787.827	45,66	20.958.786	50,95	1.391.734	3,38	41.138.347
1985	36.225.214	54,38	27.689.160	41,57	2.694.575	4,05	66.608.949

EVENA

Producción 1985-2021



EVENA

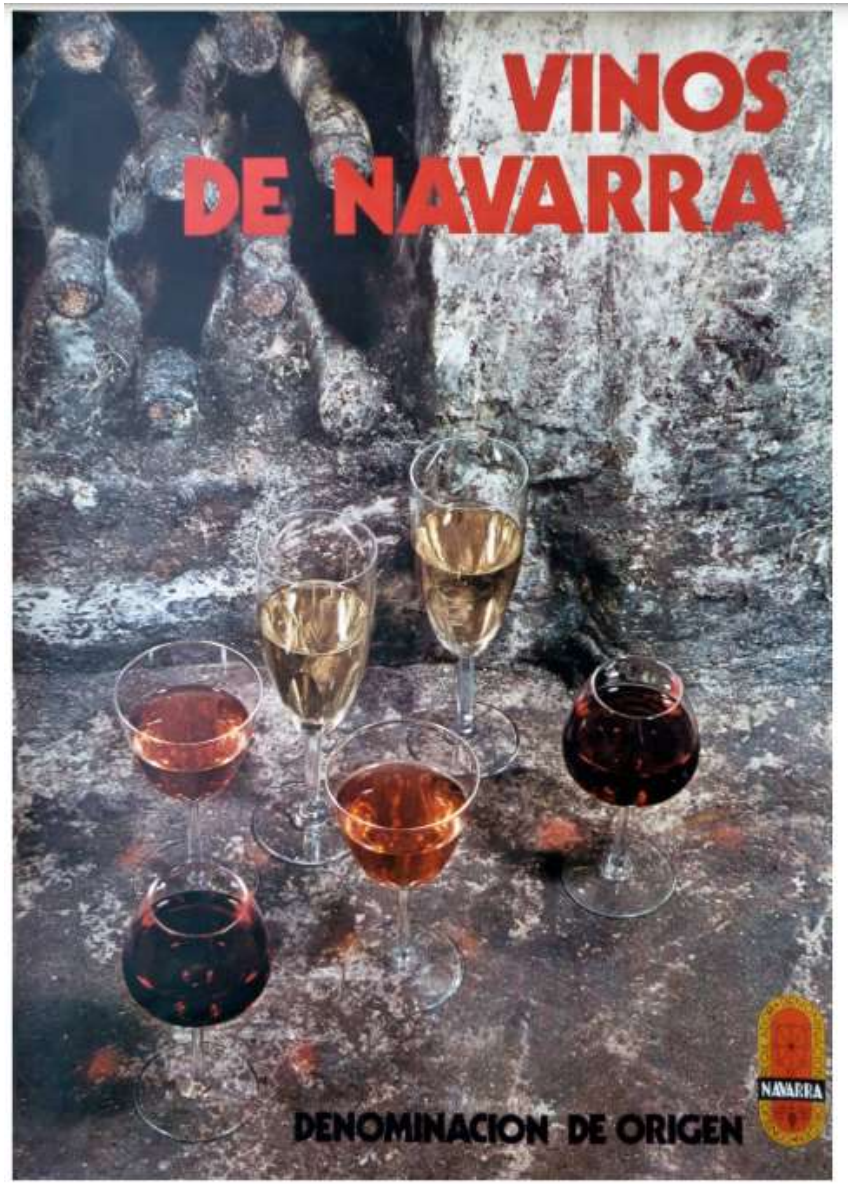
Evolución Mensajes Promoción

LOS MENSAJES

1971 Vinos de Navarra
1981 Calidad y sabor de nuestra tierra
1982 Vinos de Navarra. Nuestro vino
1982 Vinos de Navarra. Con el prestigio de los mejores.
1984 En su mesa. Nadie se lo da mejor
1986 Una exigente garantía de calidad
1987 Siglos de buen hacer
1987 Rosado de Navarra: Nervio y Juventud
1987 Es "Navarra". Es prestigio
1987 Tradición y carácter de una tierra
1988 Brillantes de una tierra
1989 Rosados de Navarra - Personalidad propia
1990 Fuera de serie
1992 Tintos de Navarra - En primer plano
1997 Tintos - Esencia de Navarra
2002 Tintos - El alma de nuestra tierra
2003 Tintos - Hijos de nuestra tierra
2004 Tintos - Como deben ser
2006 Brinda con Navarra
2008 Tu propio estilo de vino

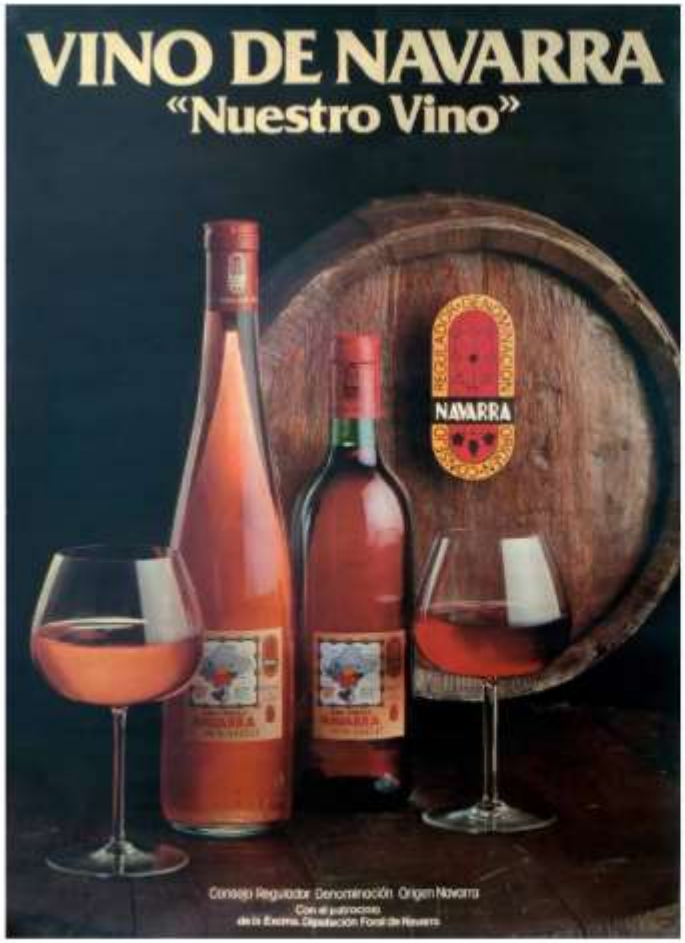
EVENA

Primeras campañas: 1971

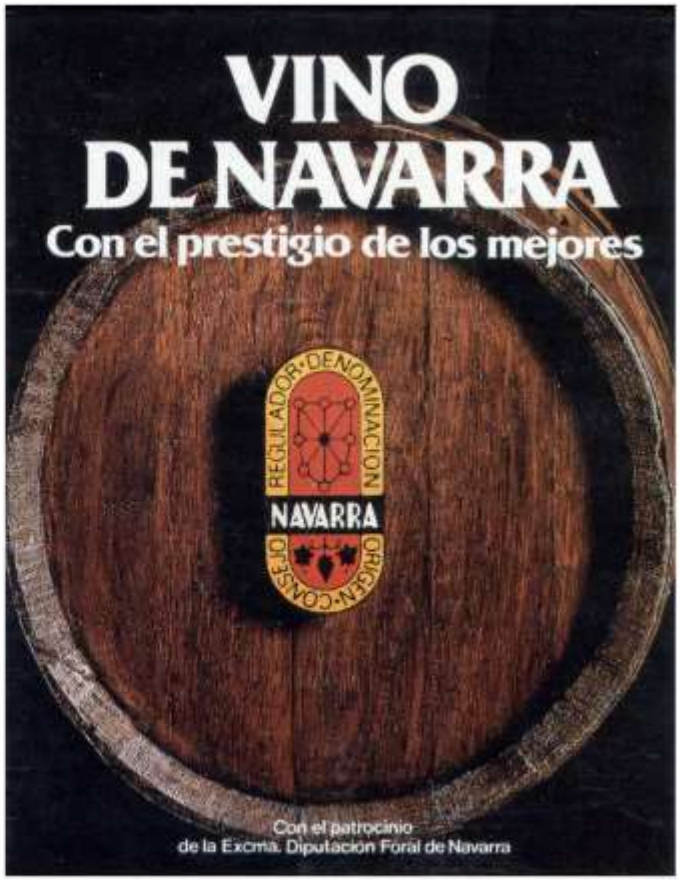


Primer cartel, datado en 1971.

Primeras campañas: 1982



Campaña de 1982 con el lema "Nuestro Vino".



En la campaña de 1982 también se utilizó el lema "Con el prestigio de los mejores".

EVENA

El Rosado toma el protagonismo: 1986-1988







Guiño al Rosado de Navarra. Cartel para la campaña de 1987.

EVENA

Aunque se sigue haciendo la promoción de todos



Campaña 1988.

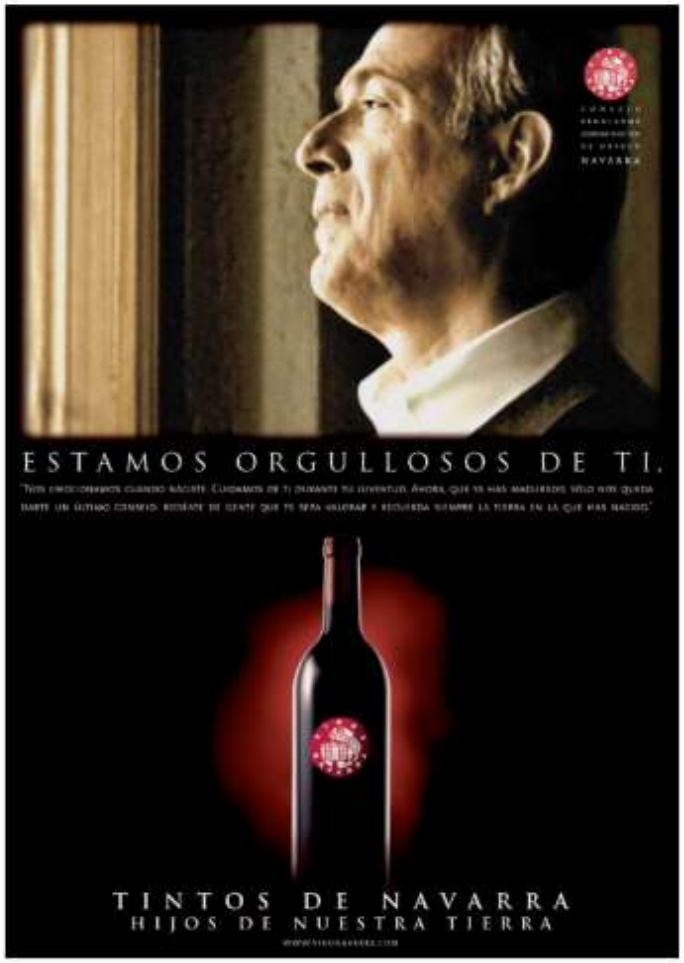
Años 2000-2007: el tinto desbanca al rosado



Primera campaña sobre Tintos de Navarra iniciada en 2002.

EVENA

Años 2000-2007: el tinto desbanca al rosado



Segunda campaña sobre Tintos, año 2003.



Tercera campaña sobre Tintos, año 2004.

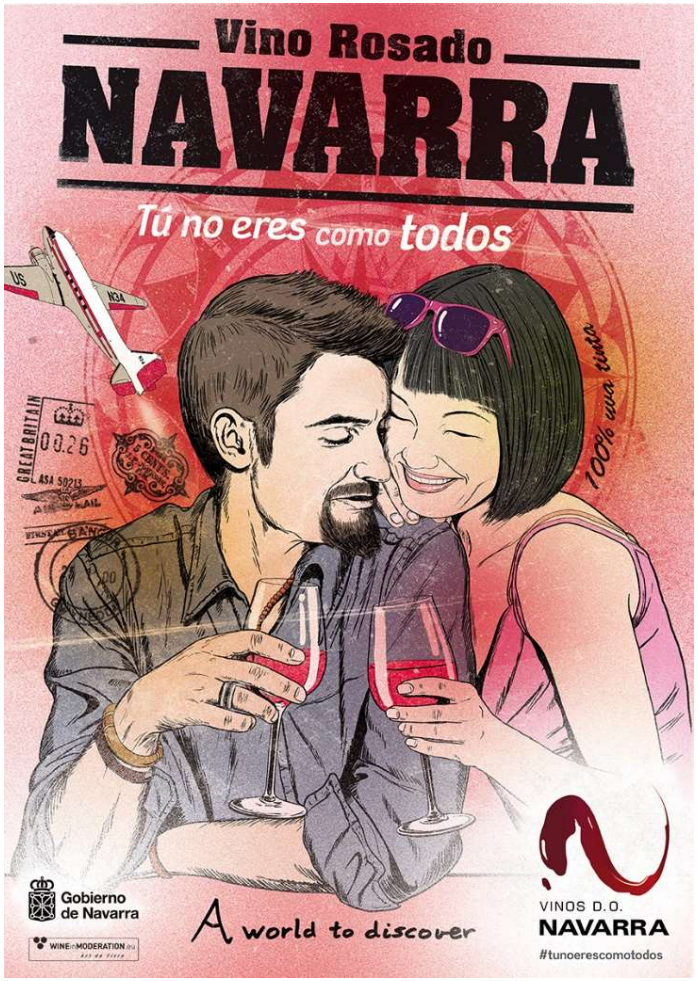
Años 2008-2020: vuelve la diversidad



En 2008 se inicia una campaña con el lema "Tu propio estilo de vino" con presencia de juventud en las imágenes.

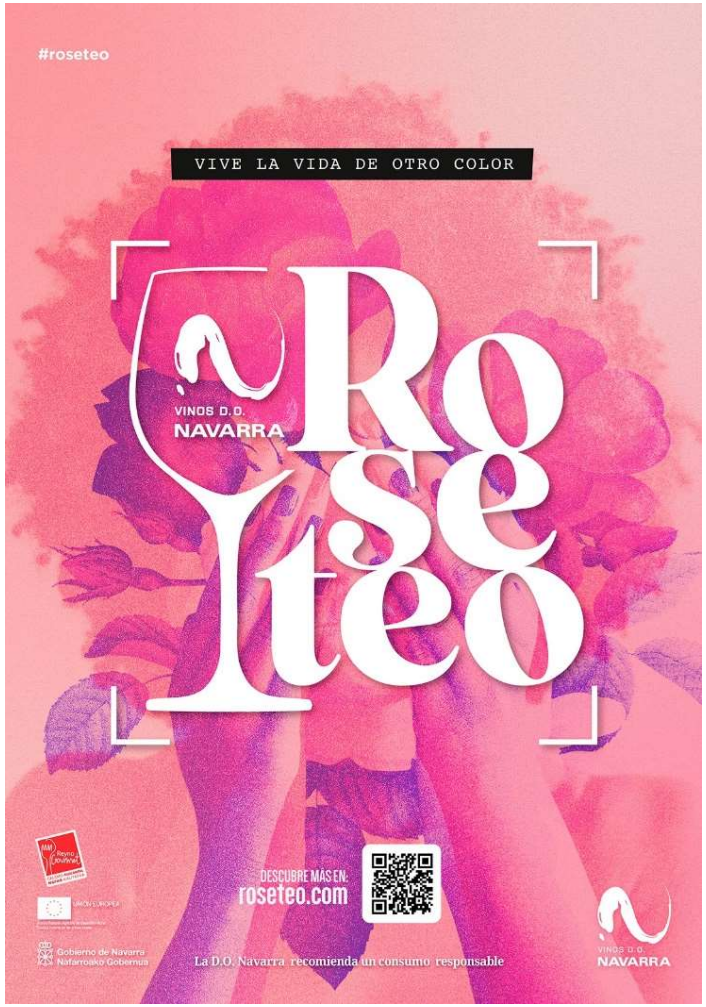


En 2012 se reanuda la campaña "Tu propio estilo de vino" con nuevas imágenes.

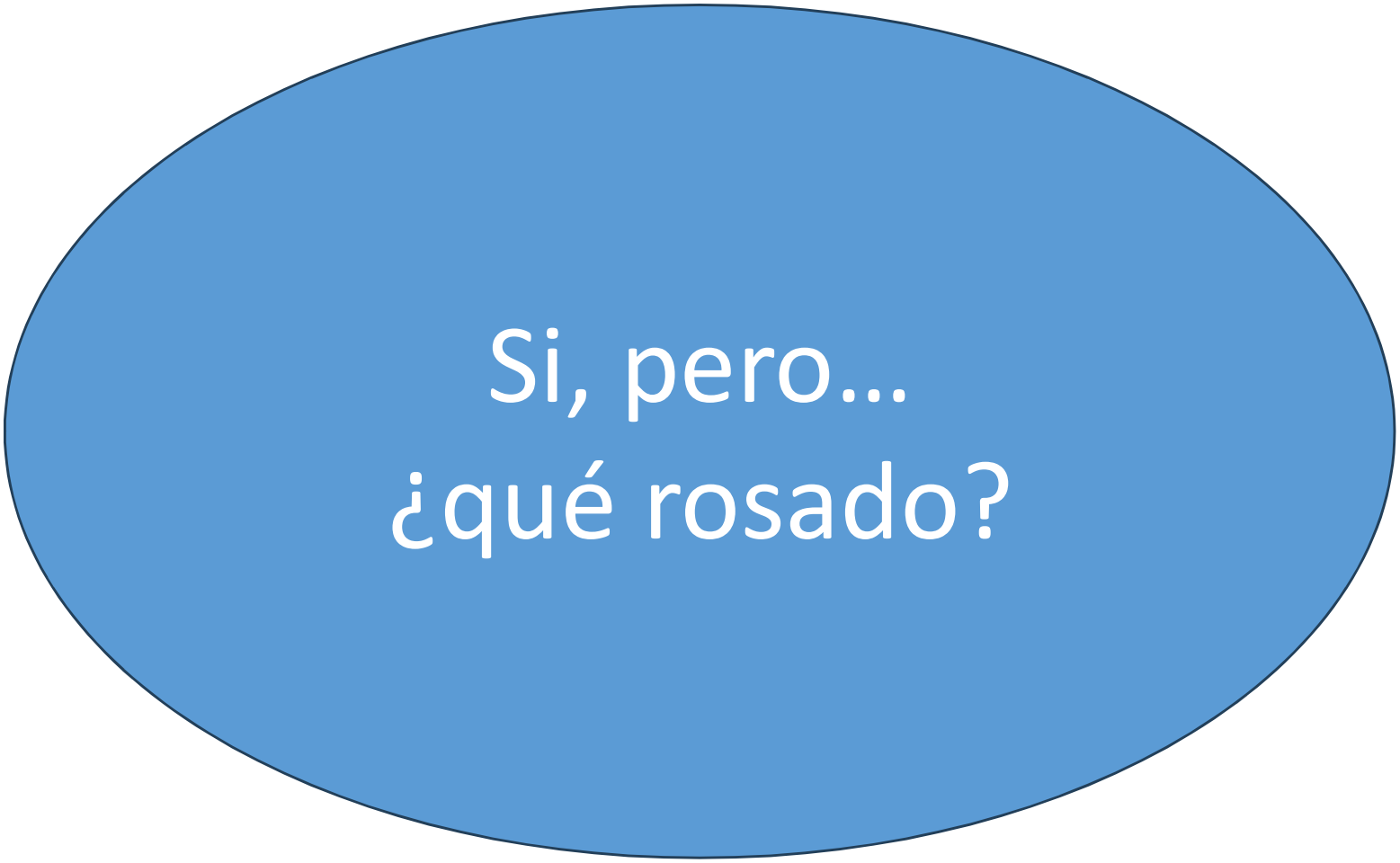


EVENA

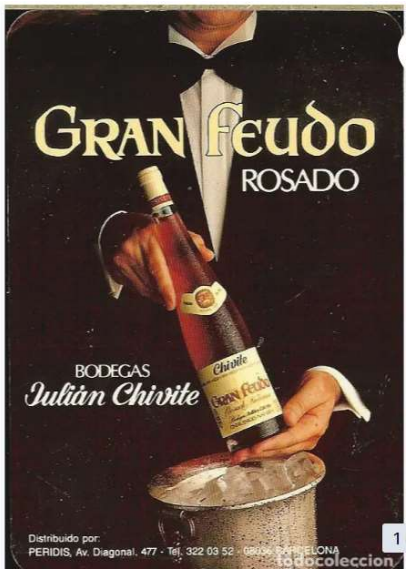
Años 2020 hasta …. El rosado ataca de nuevo



Años 2020 hasta …. El rosado ataca de nuevo



Evolución del color del rosado: caso de una bodega



1987



1989



1994



2006

EVENA

Evolución del color rosado: caso de una bodega



2021



2023



2023

EVENA


© kukuxumusu


NAVARRA