

DATOS TÉCNICOS:



Garnacha



13,5 % vol.



servicio

6° a 8° C.



D.O. Navarra

Época de vendimia: Primera quincena de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Maceración prefermentativa en frío durante 72 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 2 años.



Apariencia: De bonito color frambuesa.

Nariz: Aromas de gran intensidad a cereza, fresa y golosinas.

Boca: Excelente punto de acidez- alcohol que le da un agradable sensación de frescor, toques cítricos y persistencia.

Maridaje: Pescados azules, verduras, arroces y pastas. Ideal para el sushi.