



ELABORACIÓN: La vendimia de la uva Garnacha alcanzó el punto óptimo de maduración la última semana del mes de Septiembre. Con los viñedos situados en las zonas de mayor frescor y una corta maceración del mosto con la piel de la uva en depósitos de acero inoxidable de 4 a 6 horas, se obtiene el mosto con el que se va a realizar la fermentación alcohólica.

Entre 20 y 25 días a una temperatura de 15 a 18°C tarda en consumir todo el azúcar, quedando un vino muy aromático y de un color rosado pálido muy llamativo.

COLOR: Rosado salmón pálido, muy vivo y brillante.

AROMA: Carga aromática alta, destacando aromas primarios de fruta roja, con un fondo de manzana y un toque de fruta tropical producido durante la fermentación.

GUSTO: En boca tiene toque frutal refrescante, con cierto volumen y muy agradable.

RETROGUSTO: Resalta por su buena combinación e intensidad aromática.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Paellas, pescados, carnes blancas, pastas y quesos poco curados.



65% Garnacha
35% Viura



6-8 °C

CAJA 6 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA

8423513000169

CÓDIGO CAJA

28423513000163

PESO

7,5 kg.

CAJAS POR PALET

125

CAPAS POR PALET

5

CAJAS POR CAPA

25

PESO EUROPALET

962 kg.