



ELABORACIÓN: La vendimia de la uva Garnacha alcanzó el punto óptimo de maduración entre la última semana de septiembre y la primera semana del mes de Octubre. Con los mejores viñedos y por el método tradicional de sangrado se procede a realizar la fermentación alcohólica del mosto a temperatura controlada entre 14 y 18°C, durante 15 a 20 días hasta que se ha consumido todo el azúcar, quedando un vino muy aromático y de un color rosado muy llamativo.

COLOR: Rosa-frambuesa muy vivo y brillante, con ribete violáceo.

AROMA: Aromas florales y frutales de gran intensidad, predominando aromas de frutos rojos, fresa ácida y frambuesa y algún toque cítrico a mandarina, y melocotón.

GUSTO: De ataque persistente y largo, con marcada fruta y acidez refrescante, muy bien ensamblada con el cuerpo del vino.

RETROGUSTO: Largo y armonioso, resaltando unos excelentes recuerdos de aromas frutales.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Pescados, carnes blancas y pastas.



100% Garnacha



10°C

CAJA 6 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA

8423513000237

CÓDIGO CAJA

8423513003740

PESO

7,5 kg.

CAJAS POR PALET

125

CAPAS POR PALET

5

CAJAS POR CAPA

25

PESO EUROPALET

962 kg.