

DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo
Garnacha



13,5 % vol.



servicio

8° a 10° C.



D.O. Navarra

Época de vendimia: Final de
septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza:

Fermentación en depósitos de
hormigón a temperatura
controlada.

Período óptimo de consumo:

Entre 1 y 2 años.



Apariencia: Color rosa frambuesa vivo.

Nariz: Aromas intensos, recuerdos frutales como la fresas y la frambuesa, golosinas.

Boca: Afrutado, fresco, sabroso, con un punto de dulzor. Muy buena armonía y equilibrio.

Maridaje: Muy versátil. Especialmente recomendado para comida mediterránea, pasta, arroces, pescados azules. Todo tipo de verduras y hortalizas.