



Pago de Cirsus

DATOS TÉCNICOS:

	Syrah-Tempranillo
	13,5 % vol.
 servicio	8° a 10° C.
	D.O. Navarra
	3 meses roble francés

Época de vendimia: Última semana de septiembre.

Cosecha: Manual en cajas de 15 Kg.

Maceración: Pre-fermentativa en frío a 5 ° C durante 24 horas.

Elaboración y crianza: Fermentación en barricas nuevas de roble francés y crianza sobre lías durante 3 meses.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Rosa suave con ligeros tonos fucsia y rastros de fresa pálido.

Nariz: Toques de frutas rojas como fresas, granada, flores blancas y aromas tropicales, notas de vainilla fresca, cedido por la finura del roble.

Boca: Típico del estilo de los rosados, ligero pero con gran equilibrio entre la suavidad resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez equilibrada.

Maridaje: Ideal como aperitivo y con pescados crudos, carpaccio de pescado blanco, pasta, salami o jamón ibérico de bellota, ensaladas, o mariscos.

ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL

FERMENTADO EN BARRICA



VINO ROSADO SECO

