



Pago de Cirsus

DATOS TÉCNICOS:

	Garnacha Syrah Tempranillo
	14,5 % vol.
 servicio	8° a 10° C.
	D.O. Navarra
	2 meses roble francés

Época de vendimia: Última semana de septiembre.

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Elaboración y crianza: Fermentación en barricas de roble francés y crianza sobre lías durante 2 meses.

NOTAS DE CATA:

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

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

Boca: Con gran equilibrio entre suave y sedoso, 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

