

## DATOS TÉCNICOS:

	Tempranillo Garnacha
	14 % vol.
 servicio	8° a 10° C.
	D.O. Navarra

<b>Época de vendimia:</b>	Final de septiembre, principios de octubre.
<b>Cosecha:</b>	Mecánica.
<b>Elaboración y crianza:</b>	Fermentación en depósitos de hormigón a temperatura controlada.
<b>Período óptimo de consumo:</b>	Entre 1 y 2 años.



## CATA

**Apariencia:** Color rosa frambuesa vivo.

**Nariz:** Aromas intensos destacando 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, ajoarriero, bonito a la vizcaína, pescados azules. Todo tipo de verduras y hortalizas.