

1891 ROSADO



Garnacha



14 % vol.



8° a 10 ° C.

servicio



D.O. Navarra

Época de vendimia:

Primera quincena de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza:

Maceración prefermentativa en frío durante 72 horas

Elaboración: Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

Crianza: 6 meses en roble nuevo francés



CATA

Apariencia: De bonito color frambuesa.

Nariz: Aromas de gran intensidad a cereza, fresa y golosinas.

Boca: Excelente punto de acide, agradable sensación de frescor, toques cítricos y persistencia.

Maridaje: Pescados azules, verduras, arroces y pastas. Ideal para el sushi.