





DATOS TÉCNICOS:

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

Época de vendimia: Finales 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.



CATA

Apariencia: De bonito color frambuesa.

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

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

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