

ROSÉ

GRAN CUVÉE ESPECIAL



Vino rosado seco.

Denominación: D.O. Navarra.

Variedad de uvas: Tempranillo -Syrah.

Época de vendimia: Primera semana de septiembre.

Cosecha: Manual nocturna

Elaboración y crianza: Cada variedad por separado se macera en frío en depósitos de acero inoxidable, posterior sangrado del mosto a barricas nuevas de roble francés donde realiza la fermentación y crianza durante 3 meses en contacto con las lías.

Grado alcohólico: 14% vol.

Periodo óptimo de consumo: Entre el primer y el cuarto año.

Temperatura de servicio: 7-9°C.

Rosé Gran Cuvée Especial es sin duda un fino y elegante vino rosado

Notas de Cata

Apariencia: Rosa pálido con ligeros tonos fucsia.

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

Boca: Típico del estilo de los rosados, no alcohólico, largo y con buena acidez, a la vez ligero pero con gran equilibrio y suavidad, resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez bien equilibrada.

Maridaje: Ideal como aperitivo y con pescados crudos, Carpaccio de pescado blanco, pasta con erizos de mar, salami o jamón ibérico de bellota, ensalada con pollo, aceitunas y limón, calabaza agri dulce, mariscos fritos, pasta con huevas de pescado y alcachofas fritas.