

D.O. NAVARRA / OCHOA CALENDAS ROSADO



VARIEDADES DE UVA:

Garnacha 70%
Tempranillo 30%

Calendas Rosado: elaborado con uvas tintas de Garnacha y Tempranillo por el método tradicional de “sangrado”, con el objetivo de extraer un bonito color brillante. Muestra limpios aromas frutales y una buena estructura en boca. Amplio y equilibrado.

ELABORACIÓN:

Método: sangrado. Maceración de 6 horas en contacto con las pieles.
Fermentación en depósito de acero a una temperatura controlada de 18° C.

CATA:

Vista: Bonito color rosa frambuesa brillante.

Nariz: Intensos aromas de frutos rojos, fresas de bosque, frambuesa.

Boca: Buena estructura, sabroso, amplio y equilibrado. Limpios aromas donde destaca la fruta madura. Es equilibrado en boca, con entrada amable y paso fresco y suave.

Servicio: 8-10° C

Maridaje; Cocina italiana: pasta, risotto... Cocina oriental: platos agrídulces.

Cocina tradicional: Verduras de la huerta, carnes blancas, arroces y parrilladas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumnobile.com