

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA Calendas Rosado

VARIEDADES DE UVA:

Garnacha: 70%

Tempranillo: 30%

Calendas Rosado está 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 agridulces.

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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com