

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AHORA Rosado de Lágrima

VARIETADES DE UVA:

Garnacha: 40%

Merlot: 40%

Cabernet Sauvignon: 20%

ELABORACIÓN:

Elaborado por el tradicional método de “sangrado” de ahí su tono frambuesa profundo. Durante el sangrado el mosto permanece en contacto con los hollejos entre 4 y 6 horas y de ahí pasa a un depósito donde fermentará a una temperatura de 18° C que conservará los aromas más frescos y delicados.

CATA:

Bonito color rosa brillante con ligeros tonos lilas fruto de su juventud. En nariz predominan aromas de frutos rojos y frescos como la grosella y la fresa. En boca es largo y complejo con algunas notas balsámicas que le dan personalidad.

MARIDAJE:

Soy fresco como la brisa de verano. Acompañó muy bien desde entrantes hasta platos de arroz, pasta, carnes blancas y verduras de la huerta.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Este vino llega a tus manos en su mejor momento pero te invitamos a que guardes una botella y le pongas a prueba. Descubrirás que este rosado puede hacerte disfrutar también pasados un par de años.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com