

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AQUÍ Labrit Rosado

VARIETADES DE UVA:

Garnacha: 100%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Este rosado procede de una selección de garnachas ancestrales sobre injertadas. En el viñedo conviven más de 200 clones de garnacha, nos aporta gran complejidad y diferenciación. Las uvas de garnacha se prensan en bodega y dan paso a un mosto pálido que tras fermentar se convierte en un vino sutil y delicado. Un 10% de este vino ha fermentado en barrica de roble francés nuevo de 225 litros. Tras realizar el coupage Labrit Rosado permanece con sus lías hasta el embotellado.

CATA:

Bonito color rosa pálido con aromas de frutos rojos del bosque y flores blancas. Sin duda huele a los primeros días de primavera. Es fresco, sutil y elegante. Su persistencia y su final salino lo hacen especial e inolvidable.

MARIDAJE:

Labrit Rosado acompaña muy bien desde entrantes hasta platos de arroz, pasta, carnes blancas y verduras de la huerta.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Este rosado se puede disfrutar joven pero gracias a su persistencia puede tener una evolución muy positiva por lo que si no tienes prisa puedes guardar una botella entre 2 y 4 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.vinumobile.com