



ROSE BLUSH

VARIEDAD

Garnacha

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado con uva Garnacha de las terrazas más altas de Olite, sobre las que se asienta un viñedo en suelos calizos y pedregosos poco fértiles. Ambiente mediterráneo, con pertinaz Cierzo, que se condensa en una sensación de entorno austero en el que las cepas han aprendido a desenvolverse para ofrecer un vino rosado cuya personalidad nos traslada al entorno de origen.

CATA

Color rosa pálido, coralino, delicado. En nariz aromas frescos y afrutados. Desarrolla volumen y redondez en boca, conservando la frescura que buscan los amantes de los rosados modernos. También se aprecia cierta untuosidad gracias a haber estado sobre sus lías durante 2 meses.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 8-10°C.

Ideal como aperitivo y como complemento perfecto en cualquier fiesta.