

VAL DE RESA



VARIEDADES:

Garnacha Blanca

De la Ribera Alta de Navarra, esta Garnacha Blanca enraizada en tierra noble de vinos se encuentra en el paraje denominado *Val de Resa*, término municipal de Cárcar. La vendimia se realiza durante el mes de septiembre, y tras la selección en bodega, los racimos se someten a un despalillado y leve estrujado y prensado para pasar a depósitos, en que tras 24 o 48h se desfangan y pasan a fermentar a temperatura controlada durante 7 días. Posteriormente se clarifica y filtra antes de su embotellado.

Val de Resa Blanco presenta un bonito color dorado pajizo, ligero, que torna con reflejos verdes muy suaves. Es un vino muy aromático con notas florales y frutas tropicales de piña. En boca resulta una auténtica explosión aromática de frutas y cítricos muy persistente con acidez contenida y final largo muy agradable.

Val de Resa Blanco es una elección ideal como aperitivo. Acompaña todo tipo de ensaladas mariscos y pescados. También encaja perfectamente con quesos suaves.

Consumo recomendado: en los tres años posteriores a la cosecha.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C



BODEGA

Término La Torre S/N
31350 Peralta (Navarra) España

www.navarrsotillo.com

OFICINA

C/ Valle Ulzama Nº 2
31261 Andosilla (Navarra) España
Tf. + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com