

VAL DE RESA



VARIEDADES:

Garnacha Tinta

De la Ribera Alta de Navarra, esta Garnacha Tinta enraizada en tierra noble de vinos se encuentra en el paraje denominado *Val de Resa*, término municipal de Cárcar.

Val de Resa Rosé se elabora por el método tradicional del sangrado con una maceración corta, muy corta, que proporciona ese bonito color rosa brillante para que, tras el desfangado el mosto pase a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante unos 6 o 7 días.

Val de Resa Rosé es un vino muy aromático donde predominan los frutos rojos, fresas y grosellas. En boca se muestra un vino muy afrutado con una acidez contenida y un final largo y muy elegante, que invita a seguir bebiendo.

Val de Resa Rosé acompaña a todo tipo de ensaladas, pastas y arroces. También encaja perfectamente con cocina oriental, picante y agrídulce. Resulta una elección ideal como aperitivo.

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