



NOEMUS ROSADO

*Noemus: patriarche israélien
Il a été le premier homme à s'enivrer de raisins*

Cépage:
Grenache Noir

Ce vin a été élaboré à partir de raisins du cépage Grenache Noir, cultivés biologiquement par la technique de « saignée par son propre poids ». Macéré pendant 24 heures, le vin a subi une procédure de refroidissement à environ 13 °C avant du débouillage. La fermentation a été effectuée pendant 15 jours à température contrôlée afin que le vin conserve tous ses arômes fruités et sa couleur. Suite à ces 15 jours, le débouillage final a été effectué avant de mettre le vin en bouteille. Ce vin présente une jolie couleur fraise avec une intensité médiane. De fin caractère, son arôme se construit parfaitement entre une teneur fruitée et de légères nuances florales. Dans la bouche, il a une bonne structure accompagnée d'une acidité qui apporte de la fraîcheur et attise la curiosité.

Noemus Rosado peut être servi comme accompagnement de tout type de plat de l'été, que ce soient des entrées froides, des tapas ou des plats comme le riz, les pâtes, des légumes, des viandes ou du poisson. Il constitue également un bon choix pour l'apéritif. C'est un vin spécial qui évolue parfaitement et qui se bonifie dans la bouteille.

Température idéale de consommation : Frais mais pas froid, environ 8-10 °C

Consommation recommandée : Pendant les deux années qui suivent la récolte



Cave

Ctra. N-232, Km. 354
26500 Calahorra (LA RIOJA) España
Tf./Fax + 34 941 146 951

www.navarrsotillo.com

Bureau

C/ Valle Ulzama N° 2
31261 Andosilla (NAVARRA) España
Tf./Fax + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com