



NOEMUS ROSÉ

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

VARIEDADES:

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 une heure maximum, le vin a subi une procédure de refroidissement à environ 13 °C avant le débordage. 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 débordage final a été effectué avant de mettre le vin en bouteille. Ce vin présente une jolie couleur rose pâle avec une intensité médiane. De caractère fin, son arôme combine parfaitement une approche fruitée avec de légères nuances florales. Dans la bouche, il a une bonne structure accompagnée de son acidité qui apporte de la fraîcheur et attise la curiosité.

Noemus Rosé peut être servi comme accompagnement de tout type de plat de l'été, tout en se proposant comme vin de cocktail. C'est un vin spécial qui prend de l'âge avec réussite et complexité.

Température idéale de consommation : Frais, 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