

VAL DE RESA



CÉPAGE :

Grenache Blanc

Ce vin provient de la Ribera Alta de Navarra, où le Grenache Blanc s'enracine dans un terroir viticole noble : le « Val de Resa », dans le village de Cárcar. Les raisins sont récoltés au cours du mois de septembre et, après avoir été sélectionnés dans la cave, les raisins sont égrappés, légèrement foulés et pressés avant d'être transférés dans les cuves, où le débouillage sera réalisé après 24 ou 48h, et fermentés dans une température contrôlée pendant 7 jours. Ensuite, le vin est clarifié et filtré avant d'être mis en bouteille.

Val de Resa Blanc a une belle couleur dorée, couleur paille, claire, qui présente aussi des reflets verts très doux. C'est un vin très aromatique avec des notes florales et de l'ananas. Dans la bouche éclate un arôme persistant de fruits et d'agrumes, avec son acidité contenue et très agréable.

Val de Resa Blanc est un choix idéal pour l'apéritif. Il accompagne bien les salades et les plats de poissons, fruits de mer, et aussi les fromages.

Consommation recommandée : Pendant les trois années qui suivent la récolte

Température idéale de consommation : 8 - 10 °C



Cave

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

www.navarrsotillo.com

Bureau

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

info@navarrsotillo.com