



B O D E G A S   N A V A R R S O T I L L O

## VAL DE RESA



### CÉPAGE:

Grenache Noir

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.

**Val de Resa Rosé** est élaboré selon la méthode traditionnelle de saignée avec une macération très courte, qui donne cette belle couleur rose vif. Après le débourageage, le moût fermente dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pendant environ 6 ou 7 jours.

**Val de Resa Rosé** est un vin très aromatique avec une prédominance de fruits rouges, de fraises et de groseilles. Dans la bouche, c'est un vin très fruité avec une acidité contenue et une saveur finale longue et très élégante, qui invite à s'en resservir.

**Val de Resa Rosé** accompagne toutes types de salades, pâtes, et produits de la mer. Il se combine également parfaitement avec des plats orientaux, épicés et sucrés-salés. C'est un choix idéal pour l'apéritif.

**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.navarrosotillo.com](http://www.navarrosotillo.com)

### Bureau

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

[info@navarrosotillo.com](mailto:info@navarrosotillo.com)