



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

VAL DE RESA



CÉPAGE:

Tempranillo 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. Pendant la vendange et après sélection dans la cave, les raisins sont égrappés et légèrement foulés avant d'être transférés dans les cuves où la fermentation commence avec des soutirages quotidiens. Après un repos hivernal dans la cave, le vin est clarifié et filtré avant d'être mis en bouteille.

Val de Resa Tinto a une belle couleur rouge cerise avec des tons violets. Au nez, c'est un vin élégant avec des arômes de fruits rouges méditerranéens qui dénotent sa jeunesse. Il présente une entrée puissante exprimant toutes les caractéristiques du Tempranillo, son fruit et sa minéralité, avec une note finale longue et très agréable qui invite à s'en resservir.

Val de Resa Tinto est un vin facile à boire, fruité, agréable et cohérent. Il accompagne également toute types de plat de l'été : riz pâtes, viandes, fromages. Il pourra également se déguster après le repas.

Consommation recommandée : Pendant les quatre années qui suivent la récolte

Température idéale de consommation : 16 - 18 °C



Cave

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

Bureau

C/ Valle Ulzama Nº 2
31261 Andosilla (Navarra) España
Tf. + 34 948 690 523

www.navarrosotillo.com

info@navarrosotillo.com