



Pago de Cirsus

DATOS TÉCNICOS:

| | |
|---|----------------------------------|
|  | Garnacha Syrah Tempranillo |
|  | 14,5 % vol. |
|  servicio | 8° a 10° C. |
|  | D.O. Navarra |
|  | 3 meses roble francés |

Época de vendimia: Última semana de septiembre.

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Elaboración y crianza:
Fermentación en barricas francesa y posterior crianza en barrica de roble francés sobre lías durante 3 meses.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Rosa suave con ligeros tonos fucsia y rastros de fresa pálido, salmonado.

Nariz: Toques de frutas rojas como fresas, granada, flores blancas y aromas tropicales cedidos por la finura del roble.

Boca: Con gran equilibrio entre suave y sedoso, resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez equilibrada.

Maridaje: Ideal como aperitivo y con pescados crudos, carpaccio de pescado blanco, pasta, salami o jamón ibérico de bellota, ensaladas, o mariscos.

ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL

FERMENTADO EN BARRICA



VINO ROSADO SECO

