



# ROSA PALO

---

## D.O. NAVARRA

---



### VARIEDAD

Garnacha 100%



### ELABORACIÓN

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones.

Tras obtener el mosto por el método del sangrado, con un rendimiento siempre inferior al 50% se fermenta a una temperatura de entre 16 y 18°C.



### CRIANZA

Vino del año



### NOTA DE CATA

Color rosa pálido con matices de melocotón, limpio y brillante. En nariz, Sutil explosión de fruta roja fresca, cítricos con un marcado carácter tiólico que deja ver la zona de producción. Fresco en boca, delicado, elegante, equilibrado con una retronasal que recuerda a la naranja sanguina.