



# Navardia Rosado

**Varietades:** 100% Garnacha.

**Añada:** 2023

**Elaboración:** Maceración en frío del mosto virgen con hollejos de la variedad garnacha tinta de la que procede, entre 18 y 24 horas aproximadamente, separando el mosto para su posterior fermentación a 18 o C . Las levaduras autóctonas de la uva se encargarán de transformar el azúcar en alcohol, respetando la naturaleza aromática de las frutas rojas, al no fermentar en contacto con los hollejos.

## CATA

**Fase visual:** Color rosa pálido muy vivo, limpio y brillante, con orla violácea juvenil.

**Fase olfativa:** Aroma fresco y afrutado que recuerda a fruta roja ácida bien madura, (frambuesas y fresas silvestres) con notas florales que recuerdan a pétalos de rosa y final vegetal, con restos de gas car-bónico natural que le proporcionan una sensación y frescura características.

**Fase gustativa:** Entrada fresca en boca con notas ácidas en las que destacan los aromas primarios típicos de la Garnacha. Post-gusto prolongado, equilibrio entre acidez frutal y vegetal.

*Temperatura óptima de servicio 8°C.*