

SARDASOL

Rosado

DATOS TÉCNICOS

D.O: Navarra

Variedad: Garnacha

Elaboración: Recogemos la uva de noche para que llegue fría y la elaboramos con el tradicional método de sangrado tan clásico de Navarra. Obtenemos una pequeña cantidad de un potente y colorido mosto que llamamos lágrima. Una vez fermentado en frío, obtenemos un rosado muy aromático, afrutado y de gran suavidad, con un final casi dulce de gran sabrosidad.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 10 - 12°C

Maridaje: Ideal con cocina exótica, carnes a la plancha y salsas con frutas.

