

Coral

ORIGEN: NAVARRA

VARIEDAD: Garnacha y Cabernet

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Sangrado directo del mosto lágrima, previa maceración en frío con los hollejos durante 2-4 horas. Fermentación en acero inoxidable a baja temperatura durante 18 días. Permanece en tina de madera sobre sus lías finas durante 3 meses.

CATA:

COLOR: Coral rosa pálido. Diferente, atractivo.

AROMA: Delicado y elegante en nariz, destacan los aromas de pomelo rosa, lichi y albaricoque sostenidos por un sutil toque mineral y floral sexy.

SABOR: La boca es sedosa y sorprende con una acidez cítrica refrescante; tiene buena estructura, conformada por unas lías finas y elegantes bien integradas, que nos invita a tentarlo una y otra vez.