



NOEMUS ROSÉ

Noemus: Patriarca israelí.

De él se dice que fue el primer hombre que se embriagó con uvas.

VARIEDADES:
Garnacha Tinta

Este vino se ha elaborado con uvas de la variedad Garnacha Tinta de cultivo ecológico mediante el proceso de sangrado por su propio peso. Macerado durante no más de una hora, el vino se sometió a un proceso de refrigeración en torno a los 13 °C, para posteriormente proceder al desfangado. La fermentación se desarrolló durante 15 días a temperatura controlada con el fin de que el vino conservara todos sus aromas frutales y su color. Transcurrido este tiempo, se realizó un ligero desfangado final preparando el vino para el embotellado. Presenta un bonito color rosa pálido con una correcta intensidad. De carácter fino, el aroma conjuga adecuadamente un aporte frutal con ligeros matices florales. En boca tiene una buena estructura acompañada de un toque ácido que le aporta frescura y curiosidad.

Noemus Rosé puede acompañar todo tipo de platos de nuestra dieta Mediterránea. También es una buena selección como vino de cocktail. Es un vino especial que evoluciona perfectamente y realza sus características en la botella.

Temperatura ideal de consumo: fresco que no frío, alrededor de 8-10 °C

Consumo recomendado: Durante los dos años posteriores a la cosecha

