

Navaldar

/Rosado

Bodegas
D. MATEOS
ALDEANUEVA DE EBRO (LA RIOJA) ESPAÑA

12-14 °C







♥ Pescados en salazón, arroces, menestras y parrilladas de verduras. Ideal como acompañamiento de cocina oriental.



VISTA Rosa salmón pálido, brillante y muy atractivo.

NARIZ Fresco, goloso e intenso, con sutiles notas vegetales, destacando aromas frutales de frambuesa, fresa, grosella y gominolas.

BOCA Perfecto balance entre dulzor y acidez con un final ligeramente amargo, que invita a seguir bebiendo.

| | |
|---|--|
|  Navaldar Rosado |  100 % Garnacha tinta |
|  Bodegas d. Mateos S. L. |  35 años |
|  D. O. Calificada Rioja |  6,500 kg/Ha |
|  Aldeanueva de Ebro (La Rioja) |  12,5 % vol |

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración pelicular de los hollejos durante 24 horas a temperatura de 16 °C. ❸ Sangrado del depósito obteniendo el mosto yema. ❹ Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 17 °C. ❺ Clarificación y filtrado del vino. ❻ Estabilización por frío y embotellado. ❼ Etiquetado y expedición.