



## GARNACHA



SADA

Este vino nace de la cuidadosa selección de uvas de Garnacha de nuestra propiedad para satisfacer a los consumidores que buscan las grandes cualidades de esta variedad de nariz afrutada y golosa, con una sorprendente frescura y elegancia, y el afinado del roble en boca.

### ELABORACIÓN

Fermentaciones controladas con levaduras autóctonas, realizadas en depósitos de hormigón. Permanece unos meses en barricas de roble para afinar el vino, sin perder los aromas característicos de la variedad garnacha.

### VIÑA

Viñedos de montaña de garnacha de clima frío debido a la proximidad de los Pirineos. Se encuentran situados en la pequeña localidad de Sada, en el noreste de Navarra.

### NOTA DE CATA

Color vivo y alegre, intenso en aromas, fresco, con aromas de fresas silvestres, hierbas de montaña y fondo de ciruela. En boca, reflejo de la nariz; mantiene la frescura, un paso muy agradable con un toque dulce y final persistente donde aparecen notas especiadas, flores azules y caramelos de violeta.

Para consumir entre 14 – 16º