



MEDIODÍA

VARIEDAD DE UVA
Garnacha

ELABORACIÓN
Tradicional rosado de lágrima elaborado
siguiendo el método de sangrado.
Fermentación a 15° C.

COMENTARIO DE CATA

...juventud vivaz, luminosidad y experiencia de color.

Atrae por su inconfundible color rosa de gran viveza con matices violáceos. La Garnacha en una visión moderna, especial, creativa y sin complejos.

Desarrolla sutiles e inagotables aromas: pétalos de rosa, cerezas, guindas y fresas. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses ahonda en las sensaciones de untuosidad y suavidad en boca. Encontramos balance, frescor y en su desarrollo al paladar de nuevo una melosa untuosidad.