

# Naipes, Mus garnacha blanca

*Vino orgánico certificado  
y biodinámico (demeter)*



## DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Navarra
CLIMA:	Continental
UVA(S):	Garnacha Blanca
SUELO(S):	Arenoso, Arcilloso, Piedra Caliza
ALTITUD:	420-450 metros
EDAD DE LA VIÑA:	20-35 años
AGRICULTURA:	Ecológica & Biodinámica
PODA:	Vaso y Espaldera
PRODUCCIÓN:	2000 cajas



La región de Navarra se encuentra al noreste de la limítrofe Rioja. Es una región que goza de tres influencias climáticas distintas -Atlántica, Continental y Mediterránea, así como una gran variedad de tipo de suelo y elevaciones. Esto hace de Navarra una de las regiones más interesantes para la viticultura de toda España. Esta Garnacha Blanca enraizada en tierra noble de vinos se encuentra en el paraje denominado Val de Resa, término municipal de Carcar. La vendimia se realiza durante el mes de Septiembre, y tras la selección en bodega, los racimos se someten a un despalillado y leve estrujado y prensado para pasar a depósitos, en que tras 24 o 48 horas se desfangan y pasan a fermentar a temperaturas controlada durante 7 días. Posteriormente se clarifica y filtra antes de su embotellado.

MUS Garnacha Blanca es un vino elaborado para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con los hermanos Andrés y Ramón Serrano pioneros en agricultura ecológica y biodinámica en Navarra, junto a el enólogo Patxi Moriones, enólogo con raíces profundas y conocimiento exhaustivo de la región de Navarra y Rioja.

**Vinificación:** Fermentado con levaduras indígenas en depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada.

**Carácter:** Presenta un bonito color dorado pajizo, ligero, que torna con reflejos verdes muy suaves. Es un vino muy aromático con notas florales y frutas tropicales de piña. En boca resulta una auténtica explosión aromática de frutas y cítricos muy persistente con acidez contenida y final largo muy agradable.

**Gastronomía:** Es una elección ideal como aperitivo. Acompaña todo tipo de ensaladas, mariscos y pescados. También encaja perfectamente con quesos suaves.