

Naipes, Guiñote rosado palido

Vino orgánico certificado y biodinámico (demeter)

DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Navarra
CLIMA:	Continental
UVA(S):	Garnacha Tinta
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:	1000 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 tipos de suelo y elevaciones. Esto hace de Navarra una de las regiones más interesantes para la viticultura de toda España. De la Ribera Alta de Navarra, esta Garnacha Tinta enraizada en tierra noble de vinos se encuentra en el paraje denominado Val de Resa, termino municipal de Carcar.

Guiñote Rose Garnacha 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 se elabora por el método tradicional de sangrado con una maceración corta, muy corta, que proporciona ese bonito color rosa pálido brillante para que, tras el desfangado el mosto pase a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 6 o 7 días.

Carácter: Guiñote Rose es un vino muy aromático donde predominan los frutos rojos, fresas y grosellas. En boca se muestra un vino muy frutado con una acidez contenida y un final largo y muy elegante, que invita a seguir bebiendo.

Gastronomía: Todo tipo de platos de nuestra dieta mediterránea, arroces, pastas, carnes o quesos. También es una opción estupenda para comida Asiática, picante y agridulce o para aperitivo.