las Campanas

ROSÉ
D.O. NAVARRA

VISUAL / VISUAL: Pale pink with hints of peach, clean and bright.
Color rosa pálido con matices de melocotón, limpio y brillante.

NOSE / OLFATO: Subtle explosion of fresh red fruit, citrus with a marked thiolic character that shows the production area.
Sutil explosión de fruta roja fresca, cítricos con un marcado carácter tiólico que deja ver la zona de producción.

TASTE / GUSTO: Fresh, delicate, elegant, balanced with an aftertaste reminiscent of sanguine orange.
Fresco, delicado, elegante, equilibrado con una retronasal que recuerda a la naranja sanguina.

PAIRING / MARIDAJE: Goes well with duck, pork, pasta and cheese- based salads.
Perfecto para platos de pato, cerdo, pasta y ensaladas acompañadas de queso.

TERROIR / VIÑEDO:

Grapes come from the vineyards of Navarra "Baja Montaña", from the villages of Aibar and San Martín de Unx. Coupage of different plots of the Garnacha variety located at an altitude between 1312 and 1640 ft. "Valdemurillo", a 37 acres vineyard with sand and limestone soil and "La Francesa", a 10 acres vineyard with marl and pebbles soil.

Uva procedente de viñedos de la Baja Montaña Navarra, de las zonas de Aibar y San Martín de Unx. Coupage de diferentes fincas de la variedad Garnacha situados a una altitud entre 400 y 500 metros. "Valdemurillo", viñedo de 15 hectáreas con suelo de arenas y calizas y "La Francesa", viñedo de 4 hectáreas con suelos de margas y cantos.

VARIETIES / VARIEDADES:

Garnacha

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. Winemaking using the Navarra traditional technique of "Sangrado", with a short maceration between 1-2 hours.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Elaboración mediante la técnica tradicional navarra del "Sangrado", con una corta maceración entre 1-2 horas.

MW231024