

FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



ROSÉ 2023



VARIEDAD

Garnacha

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado con uva Garnacha. Es un vino sutil y delicado para deleitar los sentidos y satisfacer los paladares más exigentes. Su distintivo color rosa pálido anticipa una experiencia sensorial única que fusiona la frescura de los mejores viñedos con la complejidad y sedosidad obtenida por su maduración sobre sus lías durante 5 meses.

CATA

Color rosa pálido, coralino y delicado. En nariz aromas perfumados y afrutados. Desarrolla volumen y redondez en boca, conservando la frescura que buscan los amantes de los rosados modernos. También se aprecia cierta untuosidad gracias al reposo sobre sus lías.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para aperitivo y para un bonito atardecer. Temperatura de consumo: 8-10°C.

FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



ROSÉ 2023



VARIETY

Garnacha (Grenache)

WINEMAKING AND AGING

This wine is made from Garnacha grapes. It is subtle and delicate, designed to delight the senses and satisfy the most discerning palates. Its distinctive pale pink color anticipates a unique sensory experience that merges the freshness of the finest vineyards with the complexity and silkiness achieved from aging on its lees for 5 months.

TASTING NOTES

Delicate, coral-like pale pink color. The nose is perfumed with fruity aromas. On the palate, it develops volume and roundness while maintaining the freshness sought by modern rosé lovers. There is also a certain creaminess thanks to the aging on its lees.

SERVING AND PAIRING

Ideal as an aperitif and for enjoying a beautiful sunset. Serving temperature: 8-10°C (46-50°F).

www.