



MARQUES DE LA REAL DEFENSA ROSADO

Origen	Olite, Navarra
Denominación	D.O. Navarra
Variedad	Garnacha
Grado de Alcohol	13.5%
Envase	Elite (altura: 315 mm)
Corcho	Sintético
Acidez	6.0 g/l
Azúcares	1.3 g/l
Índice de color	1.2
Elaboración	Se estruja la uva y se tiene macerando unas 6 horas. A continuación se extrae el mosto por el procedimiento de sangrado (separación del mosto de los hollejos por gravedad) y se obtiene la "lágrima". El mosto sin hollejos fermenta a temperatura controlada de unos 16°C. La fermentación dura unos 15 días y el azúcar se transforma en alcohol
Cata y consejos del enólogo	<p>El color es fresa brillante con ribetes granates.</p> <p>En nariz nos sorprende con un aroma muy fino a frutas y chispazos florales. Nos recuerda sabores de frutas rojas y a cítricos.</p> <p>En boca es elegante, fresco y armonioso, con una ligera acidez que le proporciona una agradable frescura.</p> <p>Es ideal para acompañar todo tipo de embutidos, potajes, arroces, carnes frías y cremas.</p>
Temperatura de servicio	Servir a 12°C