



Pago de Cirsus

ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL

Vino rosado seco.

Denominación: D.O. Navarra.

Variedad de uvas: Tempranillo -Syrah.

Época de vendimia: Primera semana de septiembre.

Cosecha: Manual.

Elaboración y crianza: Cada variedad por separado macera en frío en depósitos de acero inoxidable, posterior sangrado del mosto a barricas nuevas de roble francés donde realiza la fermentación y crianza durante 3 meses en contacto con las lías.

Grado alcohólico: 14% vol.

Periodo óptimo de consumo: Entre el segundo y el cuarto año.

Temperatura de servicio: 8-10°C.

Notas de Cata

Apariencia: Rosa suave con ligeros tonos fucsia y rastros de fresa pálido.

Nariz: Toques de frutas rojas como fresas, granada, flores blancas y aromas tropicales, notas de vainilla frescas cedidos por la finura del roble.

Boca: Típico del estilo de los rosados, no alcohólico, ligero pero con gran equilibrio entre la suavidad, resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez bien equilibrada.

Maridaje: Ideal como aperitivo y con pescados crudos, Carpaccio de pescado blanco, pasta con erizos de mar, salami o jamón ibérico de bellota, ensalada con pollo, aceitunas y limón, calabaza agridulce, mariscos fritos, pasta con huevas de pescado y alcachofas fritas.

