

Natura IIIII 0374
Cosecha ecológico 2022



Nuestra garnacha ecológica elaborada mediante maceración carbónica

VINO TINTO COSECHA

D. O. Penedès

100 % garnacha tinta

Maceración carbónica

75 cl

FRUTO DE LA TIERRA

Nuestro vino más joven y fresco de la gama Natura es una explosión de fruta roja y sotobosque mediterráneo. Se elabora mediante maceración carbónica con uvas de garnacha tinta provenientes de agricultura ecológica, un proceso ancestral que potencia extraordinariamente los aromas primarios del vino. Frescura y alegría ideal para cualquier momento.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Consumo: mejora hasta 2024

Maridaje: mar y montaña: pollo de payés con gambas rojas

De color cereza con reflejos violáceos. En nariz destaca por sus intensos aromas a fruta roja (**fresa**) y negra (**mora**), flores (**violeta**) y especias (regaliz) sobre un fragante fondo balsámico (**eucalipto**). Recuerdos a **piruleta**, yogur de fresa y sotobosque mediterráneo (tomillo y lavanda). En boca es fresco y goloso, con un final suave y excepcionalmente afrutado.

Vinos similares de nuestra bodega:

Cabernet Franc, Ibericus Garnatxa Negra y Silvestre.

