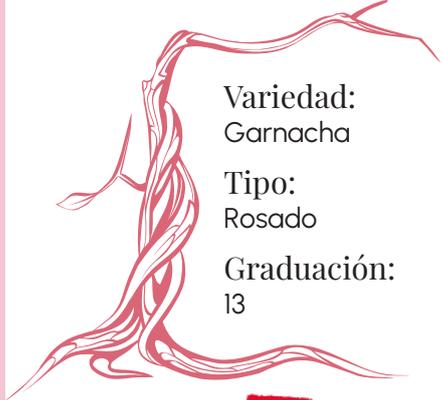


JUANA LA LOCA

Garnacha Rosé



El Vino



Variedad:
Garnacha

Tipo:
Rosado

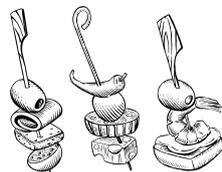
Graduación:
13



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Maridaje

Perfecto para pastas, arroces y entrantes. También para carnes blancas y pescados.



A Juana La Loca se le atribuyó parte de su locura debido a su pasión y forma de hacer el amor.

De la misma forma que cultivamos nuestros viñedos viejos de Monastrell, donde nacen las uvas seleccionadas para la elaboración de este suculento vino.



Notas de Cata



Atractivo color a pétalos. Color fruta pálido.



Aromas de corte floral, fresa silvestre y frambuesa junto a tonos vegetales de matorral. Muy afrutado, con recuerdos a golosinas y frutas rojas.



Con buena acidez que le otorga frescura. Paso en boca suave, goloso y ligero, equilibrada acidez y persistencia media.

VIÑEDO

Finca a unos 800 metros y edad de más de 25 años.

COSECHA

Manual en cajas de 25 kg.

SUELO

Arcilloso-calcáreo.

CRIANZA

Fermentación a baja temperatura. Sin envejecimiento.