



PARRA JIMÉNEZ GARNACHA



Lo que hace este vino especial:

su color rosa oscuro-seco, perfecto para una tarde calurosa de verano. Sin embargo, posee la mineralidad y la profundidad necesaria para saborear durante todo el año.

Varietal: Garnacha Orgánica 100%.

Vinificación y Crianza: Elaborado con uvas Garnacha fermentado en depósitos de acero, el jugo macera lo suficiente con la piel para impartir un precioso color rosa.

Nota de cata: Vino de color rosa con reflejos salmón. En nariz accesibles toques de fresa, frambuesa y arándano, da paso a notas de piedra mojada y pizarra. Ligero, fresco y tonificante en el paladar.

Maridaje: Pizza, ensaladas, carnes frías y quesos en rodajas. También, perfecta con pollo asado, platos de cerdo y otros platos más pesados. Pruebe con: Barbacoa.

Contenido alcohólico: 13%

