

LE NATUREL

D.O. Navarra

LA PUREZA E INTENSIDAD DE LA UVA SIN ARTIFICIOS. UN
BLANCO SIN SULFITOS AÑADIDOS.

Le Naturel es nuestra colección de vinos sin sulfitos añadidos, en los que la clave es la elaboración totalmente natural y muy cuidadosa, con un único ingrediente: la uva. De esta forma conseguimos que el vino sea un reflejo sin artificios del viñedo del que proviene.



LE NATUREL BLANCO 2024 SIN SULFITOS AÑADIDOS

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Garnacha Blanca y otras.

ELABORACIÓN

Viñedo: de agricultura ecológica, de poca producción. No tratados con productos químicos de síntesis.

Elaboración: Prensado muy suave y fermentación a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo intenso, con reflejos verdosos acompañados de ligeros matices dorados. Limpio y brillante, muestra destellos de vivacidad en la copa. Intensidad alta, sin la interferencia habitual que existe en los vinos con el sulfuroso. Predominan las frutas tropicales y frutas de pepita maduras. Posee también aromas frescos de carácter cítrico, con un fondo mineral. Se perciben notas de flores blancas y un carácter dulce final con tonos miel y almibarados. Nariz muy compleja, que evoluciona muy bien en la copa. Exuberante acidez, que acompaña las sensaciones gustativas de principio a fin. También domina su untuosidad, con un fondo dulce; atributos característicos de la variedad Garnacha Blanca. Al final, deja un ligero amargor lleno de elegancia, que aporta complejidad y persistencia al vino. Resulta en un perfecto equilibrio, siempre en un nivel de intensidad muy elevado.

MARIDAJE

Ideal con pescados blancos, mariscos, arroces marineros, cocina asiática a base de pescado, quesos suaves o para tonarlo solo como aperitivo.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com