

LE NATUREL

D.O. Navarra

UN VINO NATURAL CON LA UVA COMO PROTAGONISTA.

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 TINTO 2024

SIN SULFITOS AÑADIDOS

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Garnacha y otras.

ELABORACIÓN

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica, de poca producción. Zona límite septentrional para el cultivo de las variedades tintas, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía. Suelos arcillo calcáreos frescos. Viñedos no tratados con productos químicos de síntesis.

Elaboración: Maceración corta (5 días) y estática, con la mínima intervención posible, sin bazuqueos ni remontados. Descubado manual, prensado muy ligero. Fermentación maloláctica en depósito de 12.000 litros. Hasta su embotellado el vino permaneció en depósito a una temperatura estable para mantener sus cualidades. Sin sulfitos añadidos.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, con dominio de tonos frambuesa. Fresco y franco, con una buena intensidad, destacando las notas de moras y las violetas. Ataque de fruta fresca, que delata su procedencia de viñedos en altura. Paso muy agradable, vino amable, ligero y muy fácil de beber.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos vegetarianos, arroces y pastas con verduras, quesos suaves o simplemente para disfrutarlo solo.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com