

Verasol

Tempranillo / Garnacha



APPELLATION

D'ORIGINE:	Navarra
SOUS-ZONE:	Ribera Alta
CLIMAT:	Atlantique, Méditerranéen
LIEU:	Santa Fe del Penedes
RAISIN(S):	60% Tempranillo, 40% Garnacha
SOL(S):	Sableux, Argileux et Pierre Calcaire.
ÉLÉVATION:	350 - 450 mètres
ÂGE DU VIN:	Entre 20 et 30 ans
TYPE D'ÉLEVAGE:	Biologique
ÉMONDAGE:	En Vaso & Espaldera
PRODUCTION:	4000 boîtes.



La région de Navarre se trouve au nord-est de la limite avec la région de La Rioja. Elle reçoit trois influences climatiques différentes (océanique, continentale et méditerranéenne), et possède plusieurs types de sol et d'élévations. Ces conditions font de la Navarre une des régions les plus intéressantes pour la viticulture Espagnole. Le fruit de cette cuvée a pour lieu d'origine Olite, un village vinicole situé dans la zone secondaire Ribera Alta de Navarre. En raison des sous-sols de pierre calcaire, de l'élévation du terrain, ainsi que des variations entre les températures diurnes et les températures nocturnes, cette zone est très connue pour ses excellents vins, dont les raisins Tempranillo et Garnacha sont à la base. Le Verasol Tempranillo-Garnacha est une cuvée produite spécialement par la famille Pastor Gilibert pour Vinos de Terruños, en collaboration avec Charo Morione, une œnologue avec des racines profondes, qui connaît très bien la région de Navarre.

Vinification: fermenté et élevé dans des anciens réservoirs en béton. Mis en bouteille sans filtration.

Caractère: frais, aromatique, fruité, sensations d'herbes sèches, corps puissant, acidité et final délicat.

Mariage: barbecue, charcuterie, côtelettes d'agneau, porc, herbes et poivron.