

Verasol

Tempranillo / Garnacha



DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Navarra
SUBZONA:	Ribera Alta
CLIMA:	Clima Atlántico, Mediterráneo
UVA (S):	60% Tempranillo, 40% Garnacha
SUELO (S):	Arenoso-Arcilloso, Piedra caliza
ALTITUD:	350 - 450 metros
EDAD DE LA VIÑA:	20 a 30 años de edad
TIPO DE AGRICULTURA:	Sostenible
PODA:	En Vaso & Espaldera
PRODUCCIÓN:	4000 cajas



La región de Navarra se encuentra al noreste de la limítrofe Rioja. Es una región que goza de tres influencias climáticas distintas -Atlántica, Continental y Mediterránea, así como una gran variedad de tipos de suelo y elevaciones. Esto hace de Navarra una de las regiones más interesantes para la viticultura de toda España. La fruta de este cuvée se obtiene de la localidad de Olite, una ciudad vinícola en la subzona Ribera Alta de Navarra. Debido a sus subsuelos de piedra caliza, de alta elevación, y las fluctuaciones de acompañamiento entre las temperaturas diurnas y nocturnas, se trata de una zona conocida para producir excelentes vinos a base de Tempranillo y Garnacha. Verasol Tempranillo - Garnacha es una cuvée hecha especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con Charo Moriones, una enóloga con raíces profundas y un profundo conocimiento de la región de Navarra.

Vinificación: Fermentado y criado en antiguos depósitos de hormigón. Embotellado sin filtrar.

Carácter: Fresco, aromático, frutales, hierbas secas, con cuerpo, acidez, y un acabado delicado.

Gastronomía: Barbacoa, chorizos, chuletas de cordero, cerdo.