



EL SASTRE Y EL SIMIO



Vino Rosé



100% Garnacha



13% por volumen

Terroir

Se encuentra en la zona subhúmeda de baja montaña al este de Navarra zona pre-pirenaica, haciendo frontera con Aragón. La zona muy marcada por una acusada orografía, con abundante vegetación de bosque bajo, donde reina la viña en las pocas zonas cultivables. Colocación en vaso y espaldera con orientación sur suroeste con edades comprendidas entre los 35 y los 50 años. En la parte más septentrional se encuentran suelos de espesor variable, sin pedregosidad. En el resto de las laderas aparecen suelos de espesor y pedregosidad variables, texturas francas finas y areniscas del terciario continental.



Vinificación

Elaboración por el sistema de sangrado, estrujado suave del 90% despalillado (mosto en yema) y 10% racimo entero pasan a maceración en frío (6 °C) entre 3 y 4 horas y posterior fermentación temperaturas entre 13° a 17° Una vez terminado se pasa a clarificar, estabilizar, filtrar y embotellar.

Notas de cata

- **Visual:** Rosado pálido con notas de melocotón, limpio y brillante.
- **Olfato:** Sutil explosión de fruta roja fresca, cítricos con un marcado carácter tiólico que deja ver la zona de producción.
- **Gusto:** Fresco, delicado, elegante, equilibrado con una retronasal que recuerda a la naranja sanguina.
- **Temperatura:** 8-10 °C.
- **Maridaje:** Entrantes ligeros, marisco suave o quesos frescos de cabra.



L O S
3 M O
N O S

www.los3monosgourmet.com
Glorieta de Quevedo 5, Esc Int, 1D
28015, Madrid
info@los3monosgourmet.com
+34 696 072 429