



# Dominio Vega Linde

MILAGRO - NAVARRA

· ROSADO ·



## VARIEDADES

Garnacha. Si habláramos de una zona española que promovió y promueve el rosado de calidad ésa es Navarra. Sus peculiares características climáticas y la presencia de la variedad Garnacha con su gran potencial aromático para este tipo de vinos, ofrecían cualidades suficientes para desarrollar este tipo de producto.

## LA ELABORACIÓN

Tras una breve maceración en frío (entre 2-4 horas), el mosto lágrima se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12-15 °C) para conservar toda la expresión varietal.

## CRIANZA

Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 4 meses para preservar los aromas varietales y dotarlos de mayor armonía y untuosidad en boca.

## NOTA DE CATA

El rosado destaca por su frutalidad, con notas frescas y directas. Un vino delicado y floral, cercano al terruño e ideal como aperitivo y acompañando a todo tipo de platos de la cocina mediterránea.



VIÑEDO PLANTADO EN 1988