Paniza
bodegas

JABALÍ
2020

D.O.P. Cariñena

ALCOHOL
13.5% VOL.

VARIEDADES
Rosé | Garnacha & Cabernet Sauvignon

TERROIR

Tenemos 2.800 hectareas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la DOP Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

NOTA DE CATA

En las cálidas noches de verano antes de la cosecha, el jabalí entra secretamente en nuestros viñedos situados al lado de los bosques de la Cordillera Ibérica. Aquí, entre las viejas viñas cultivadas en suelos de pizarra, es libre de elegir las mejores uvas, como la Garnacha y Cabernet que crean nuestro rosado. Un vino vivaz y de sabor pleno con aromas a frambuesa, fresas, pétalos de rosa y toques de cereza con un estilo suave, jugoso y verdaderamente atractivo.

MARIDAJE

Perfecto acompañante de ensaladas, pastas y arroces. También ideal con verduras, embutidos, carnes blancas, pescados y mariscos. Servir entre 10 y 12ºC.

ELABORACIÓN

Después de despalillar, las uvas pasan directamente a la prensa, donde se realiza una maceración durante 12-24 horas para extraer los mejores aromas. A continuación le sigo un prensado suave. El mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controladada de 15ºC durante 12 días.

Bodegas Paniza
CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480
PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA
tfno.: **+34 976 622 515** | fax: **+34 976 622 958**
info@bodegaspaniza.com
www.bodegaspaniza.com