



FÁBULA DE PANIZA GARNACHA ROSÉ²⁰²²

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL
14% VOL.
 VARIEDADES
100% Garnacha

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.

CATA

Atractivo color rosa pálido y aspecto cristalino, el vino presenta aromas frutales propios de la variedad de uva Garnacha, que evocan frutas del bosque, fresas y frambuesas, con sutiles notas florales. Amplio en boca, con cuerpo y gran equilibrio.

MARIDAJE

Vino apropiado para entremeses, pescados y legumbres. Se recomienda servir a 10-12° C.

ELABORACIÓN

Tras el estrujado, las uvas maceran con los hollejos, extrayendo sutiles aromas y colores.

Posteriormente se descuba el mosto en depósito de acero inoxidable para su fermentación. Previo a su embotellado, el vino se estabiliza y filtra dejándolo en estado óptimo.



BODEGAS PANIZA

CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480 · PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA

tфо.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958

info@bodegaspaniza.com



www.bodegaspaniza.com