



JABALÍ GARNACHA & CABERNET²⁰²²

CERVIVA

 ALCOHOL
14% VOL.
 VARIETADES
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.

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 12°C.

ELABORACIÓN

Después de despalillar, las uvas pasan directamente a la prensa, donde se realiza una maceración para extraer los mejores aromas. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage. El vino se estabiliza y filtra dejándolo en estado óptimo para el embotellado.





BODEGAS PANIZA

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

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

info@bodegaspaniza.com



www.bodegaspaniza.com