

## BODEGA MEL MELITUS – APPELLATION D'ORIGINE "NAVARRA"

### FICHE TECHNIQUE VIN ROSE "MEL LITA 2.012"



**Appellation d'origine:** Navarra

**Vignobles:** Âge au-dessus de 30 ans. Rendement: 5000 Kg / Hectare. Terrain: altitude de 650m (faible montagnes), les sols en pente, calcaire et très improductif.

**Variété:** Garnacha 100%. Choisi parmi nos meilleures parcelles, récoltées à la main, avec une production d'environ 5000 kg / hectare. C'est là où nous obtenons la plus haute expression de Garnacha.

**Moment de la récolte:** Deuxième moitié d'Octobre.

**Elaboration:** La fermentation a lieu en présence des "hollejos" (peau de raisin), afin d'en extraire les principes (tanins et anthocyanes) que celles-ci contiennent.

#### Notes de dégustation:

Couleur: rose framboise, tons violets très marqué. Brillant.

Arôme: Intense, fruité (fraise, citron, etc.) et doux (bonbons, des bonbons, etc.)

Bouche: Frais, intense avec un bon équilibre entre le fruit fraîche et caractère doux.

#### Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 14% vol

Acidité volatile: 0,38 g/l

Soufre total: 45 ppm

Acidité totale: 5,9 g/l

Sucres réducteurs: 2,7 g/l

**Recommandations:** Consommation: pendant un an. Température optimale est de 6 - 8°

**Gastronomie:** Entrées froides, le riz, la paella, les pâtes, les viandes blanches et toutes sortes de poissons.



#### Autre information:

12 Unités par carton

50 Cartons par palet

600 Unités par palet

[www.seaportsl.com](http://www.seaportsl.com)