

BEAMONTE TINTO, ROSADO Y BLANCO



ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: EL TINTO TEMPRANILLO,
EL ROSADO GARNACHA Y
EN EL BLANCO
CHARDONNAY- VIURA.

ELABORACIÓN:

CATA:

TINTO: Vino fresco, afrutado característica de la uva tempranillo. Vino con cuerpo y con atractivo toque de frutas del bosque en el paladar.

ROSADO: Rosáceo, matiz fresa, nariz franca, con notas de frutillos rojos (fresas) y toques de matorral. Boca ligero, con buena fruta, equilibrado.

BLANCO: Amarillo pajizo dorado. Nariz no muy intensa pero franca, notas de fruta madura, toques de manzana, heno y ligeras notas tostadas. Boca con estructura, equilibrado, buena carga frutal, sabroso.

