

# VIÑA CAMPUS ROSADO

D.O. NAVARRA

## ELABORACIÓN

Se desarrolla en un viñedo de una edad media de 20 años. Terruño, a 650 m de altitud (baja montaña), en suelos de ladera, calizos y muy poco productivos.

## COLOR

Rosa frambuesa, brillante y muy vivaz.

## AROMA

Aroma intenso, frutal (fresa, cítricos) y dulzón (golosinas, caramelos).

## BOCA

Boca fresca, intensa, con buen equilibrio entre fruta fresca y el carácter dulzón que trae recuerdos a golosinas de fresa...

## MARIDAJE

Entremeses fríos, arroces, paellas, pasta, carnes blancas y todo tipo de pescados.



VARIEDAD  Garnacha 100%  
TºSERVICIO 6º C