



**BODEGAS MARCO REAL**

# HOMENAJE

**¡ DISFRUTA DE LA VIDA, DATE UN HOMENAJE !**

**HOMENAJE ROSADO 2017**



**VARIEDAD**  
Garnacha



**ELABORACIÓN**

Por el método tradicional del sangrado, tras 10 horas de maceración, la fermentación se realiza lentamente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 20 y 22°C).



**CATA**

De aspecto brillante y color rosado con notas violáceas.

En nariz presenta aromas frutales intensos a fresa, cereza y grosella con notas golosas de piruleta.

En boca es equilibrado, untuoso, se mantiene muy afrutado, goloso, con un paso de boca elegante y fresco en todo el recorrido de la boca.



**SERVICIO Y MARIDAJE**

Temperatura de consumo; 6-8°C. Ideal para acompañar arroces y pastas, pescados como la dorada o la merluza, entremeses, ensaladas y carnes ahumadas.

**Bodegas Marco Real**

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra [www.familabelasco.com](http://www.familabelasco.com)

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra

