



VINOS D.O.
NAVARRA

GARNACHA VIVO

DE VINOS
EN DIRECTO

Handwritten text in blue ink:
Nada es imposible
si se quiere
con suficiente
esfuerzo y
117



Music
life



Handwritten text in blue ink:
Nada es imposible
si se quiere
con suficiente
esfuerzo y



GARNACHA N' VIVO ES DISFRUTAR DE LOS VINOS ELABORADOS CON GARNACHA D.O. NAVARRA, EN VIVO Y EN DIRECTO, CON MÚSICA Y SIN PLAYBACK.

La Garnacha es la variedad más emblemática de la D.O. Navarra. La frescura define a la Garnacha navarra porque hunde sus raíces en un enclave privilegiado al norte del país, lo que la hace menos alcohólica y le aporta una acidez singular.





**VINOS DE
GARNACHA
BLANCA
D.O.
navarra**





Le naturel Blanco 2023

aroa BODEGAS

Tipo de vino: blanco.

Variedad: Garnacha Blanca.

Añada: 2023.

Elaboración

Prensado muy suave y fermentación a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva. No se añaden sulfitos.

Notas de cata

Visual: Amarillo pajizo intenso, con reflejos verdosos acompañados de ligeros matices dorados. Limpio y brillante.

Nariz: Intensidad alta con predominio de las frutas tropicales y aromas frescos de carácter cítrico, con un fondo mineral. Nariz muy compleja que evoluciona muy bien en copa.

Boca: Exuberante acidez, untuoso y con un fondo dulce. Al final, deja un ligero amargor lleno de elegancia, que aporta complejidad y persistencia al vino.

C/ Apalaz 13. 31292 Zurucuáin. Navarra
www.lenaturel.es





INURRIETA mimao

Blanco 2021

BODEGA INURRIETA

Tipo de vino: blanco.

Variedad: Garnacha Blanca.

Añada: 2021.

Crianza: 4 meses.



Elaboración

Fermentación alcohólica y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 4 meses, con battonage periódicos.

Notas de cata

Este vino nace como homenaje a nuestros ancestros, que ya cultivaban Garnacha blanca en los parajes de Inurrieta. Nuestras uvas crecen en Campo Nuevo, la viña que nos ha permitido regresar a nuestras raíces.

De color amarillo verdoso con un ribete ligeramente pajizo, límpido. En nariz destacan los aromas florales y cítricos propios de la garnacha, con un fondo mentolado y notas de cera de abeja y madera, muy elegante. En boca es fresco y cremoso, muy gastronómico.

Ctra. Falces-Miranda de Arga, km. 30. 31370 Falces. Navarra
www.bodegainurrieta.com





SARDASOL GARNACHA BLANCA 2023

BODEGAS ALCONDE

Tipo de vino: blanco.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Elaboración en depósito de Hormigón y crianza de tres meses con lías finas.

Notas de cata

Elaborado en depósito de hormigón y con una breve crianza sobre lías. Aroma natural a frutas blancas, a cítricos y a flores. Sabor untuoso y envolvente, cuyo final en boca perdura el tiempo necesario para no olvidarlo con facilidad

Ctra. Calahorra s/n. 31260 Lerín. Navarra
www.bodegasalconde.com





F. OLIMPIA GARNACHA BLANCA 2023

BODEGAS OLIMPIA

Tipo de vino: blanco.
Variedad: Garnacha Blanca.
Añada: 2023.



Elaboración

Fermentación durante 12 días a temperatura entre 16-18°.

Notas de cata

Blanco pajizo con ligeros tonos verdes.

Marcados aromas varietales donde destacan los frutales como piña y cítricos y notas florales.

Viveza y estructura con elegante nota ácida.

Avenida Río Aragón nº 1. 31490 Cáseda. Navarra
www.bodegasolimpia.com





ALMA DE UNX BLANCO 2023

BODEGAS SAN MARTÍN

Tipo de vino: blanco.

Variedad: Garnacha Blanca.

Añada: 2023.

Crianza: 2 meses de crianza sobre lías en madera de roble.

Elaboración

Maceración prefermentativa 8 horas.

Fermentación entre 16-18°C.

Notas de cata

- Amarillo pajizo con reflejos verdosos, muy vivaz.
- Aroma con una elegante combinación de la variedad (fruta blanca: pera, melocotón...) y el "paisaje" (hierbas y anisados).
- Boca fresca, frutal y de carácter cítrico.

Carretera Sangüesa, s/n. San Martín de Unx. Navarra

www.almadeunx.com





GARDACHO 2023

BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA

Tipo de vino: blanco.
Variedad: Garnacha Blanca.
Añada: 2023.



Elaboración

Maceración en frío de las pieles 14 horas. Fermentación a 12 °C durante 28 días. Trasego y reposo con sus lías finas durante dos meses.

Notas de cata

Brillante color verde pajizo. En nariz predominan notas cítricas y de boj.
Boca fresca , limpia, con volumen y sensaciones minerales.

C/ Cardiel 1. 31210 Los Arcos. Navarra
www.alzania.es





25 vendimias 2022

nekeas

Tipo de vino: blanco.

Variedad: Garnacha Blanca.

Añada: 2022.

Elaboración

Prensa directa con un 50% de rendimiento en mosto.

Fermentación alcohólica controlada entre 18 y 20°C.

Clarificación natural por decantación, sin trabajo de lías, filtración suave y embotellado.

Notas de cata

Pálidos matices dorados .Recuerdos cítricos sobre un fondo de jaras y matorral mediterráneo y ligeros toques de flor blanca .

Interesante trinomio hierba, flor y fruta.

Fresco y voluminoso, complejo y de prolongado retrogusto.

C/ Las Huerta s/n. 31154 Añorbe. Navarra

www.nekeas.com





UNSI TERRAZAS BLANCO 2022

UNSI WINES

Tipo de vino: blanco.

Variedad: Garnacha Blanca.

Añada: 2022.

Crianza: criado sobre lías 4-5 meses en madera de roble francés.

Elaboración

Maceración prefermentativa 8 horas.

Fermentación entre 16-18°C.

Notas de cata

Buena intensidad, mucho frescor, graso, amplio y potente. Con buenos recuerdos de monte bajo que se esconden detrás de la fruta blanca, los cítricos y las notas anisadas.

Rúa del Alcalde Maillata, 3c. 31390 Olite. Navarra
www.unsiwines.com





**VINOS
ROSADOS DE
GARNACHA
D.O.
navarra**





AROA LARROSA 2023

AROA BODEGAS

Tipo de vino: rosado.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2023.

Elaboración

Sangrado directo de depósito. Fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva. Sangrado directo de depósito. Fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

Notas de cata

Visual: Limpio y brillante. Rojo rubí.

Matices rosados de frambuesa.

Nariz: Fresco y afrutado, con mucha intensidad. La primera impresión es de frutas rojas (frambuesa y pequeñas fresas silvestre) y delicados matices florales de clavelinas. Tras unos minutos de aireación, cítricos, mandarina madura, melón y frutos tropicales.

Boca: Ataque nítido, frutal, muy fresco y limpio. El paso es entre dulce y ácido, muy goloso con suaves notas cítricas, frutas blancas (melón) y “chucherías”.

C/ Apalaz 13. 31292 Zurucuáin. Navarra

www.aroawines.com





LEDEA ROSADO GARNACHA 2023 BODEGA DE LIÉDENA

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Elaborados por el método de “sangrado” con una breve maceración prefermentativa en frío y extracción del mosto por gravedad.

Notas de cata

Color: Color rosa con reflejos violáceos.

Aroma: Frutas rojas frescas, floral.

Boca: Frutal, con la acidez adecuada. Sabroso, amplio y con muy buen final.

Vino muy expresivos en nariz y boca. Rosados muy delicados y finos, más allá del clásico rosado navarro.

Ctra. Jaca s/n. 31487 Liédena. Navarra
www.bodegadeliedena.com





Palacio de Sada

ROSADO 2023

BODEGA DE SADA

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Elaborado mediante sangrado directo del depósito y fermentado con levaduras autóctonas a bajas temperaturas para preservar los aromas y el frescor de las uvas.

Notas de cata

Atractivo color rosado, limpio y brillante, con intensos aromas frescos de frutas rojas y notas cítricas tropicales. En boca es redondo, elegante, y persisten los aromas frutales.

C/ Arrabal 2. 31491 Sada. Navarra
www.bodegadesada.com





REYNO DE ARTAJONA ROSADO 2023 REYNO DE ARTAJONA

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Se elabora por el método tradicional del sangrado, fermentando a bajas temperaturas, en depósitos de hormigón.

Notas de cata

Es un vino con un atractivo color rosa con reflejos violetas, en nariz es intenso con aromas a fruta roja y golosina, en boca es afrutado, persistente con una buena acidez.

Av. Diputación Foral de Navarra s/n. 31140 Artajona. Navarra
www.bodegareynodeartajona.com





VEGA DEL CASTILLO ROSADO 2023

VEGA DEL CASTILLO

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Una vez el fruto ha adquirido el grado de maduración deseado se inicia la vendimia. La uva se recibe en bodega y se procede a despalillarla y estrujarla. Se tiene macerando 4 horas en depósito de acero inoxidable, posteriormente se realiza el sangrado (separar los hollejos del mosto) con un 30 % de rendimiento. El mosto fermenta a 14°C en depósitos de cemento.

Notas de cata

De color rosa-frambuesa, limpio y brillante, sin partículas en suspensión. Con aroma fresco y afrutado, nos recuerda a fruta roja fresca tipo fresas y frambuesa con notas de flores blancas. Buen paso en boca, resulta amable, con una buena acidez que le confiere frescor y vertebral al vino. Buen recorrido en boca y postgusto. Vino rosado muy fresco, goloso y equilibrado.

Rúa Romana 7. 31390 Olite. Navarra
www.vegadelcastillo.com





SARDASOL ROSADO 2023

BODEGAS ALCONDE

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Por sangrado tradicional de garnacha tinta.

Notas de cata

Un rosado intenso y delicado, lleno de personalidad, fresco y limpio, con aromas a gominolas, fresas y grosellas, muy elegantes. Muy suave y frutal, persistente con sabores agridulces.

Ctra. Calahorra s/n. 31260 Lerín. Navarra
www.bodegasalconde.com





BERAMENDI ROSADO 2023 BODEGAS BERAMENDI

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Metodo del sangrado.
Fermentacion a baja temperatura < 15° c.

Notas de cata

Elaborado con uva garnacha tinta, variedad enraizada en nuestra tierra desde hace siglos. Refleja claramente la personalidad de este fruto navarro. Vino se color rosa fresa de gran viveza con ribete violáceo. Intensos aromas a fresas, frutos rojos, caramelos, piruletas, notas lácteas y un leve toque herbáceo. En boca, fresco y goloso, de paso fácil, acertada acidez y con un agradable final.



Ctra. Tafalla s/n. 31495 San Martín de Unx. Navarra
www.bodegasberamendi.com





CORAZÓN DE malón 2023

BODEGAS malón DE ECHAIDE

tipo de vino: rosado joven.
variedad: Garnacha.
añada: 2023.



Elaboración

Edición limitada: Para elaborar este Rosado de lágrima, se ha seguido el tradicional método de sangrado. En esta botella hemos guardado el Corazón de dos kilos de uva Garnacha de la Ribera Baja de Navarra.

Notas de cata

Atractivo color rosa, de intensidad media, con destellos azulados en el ribete, limpio y brillante en su presentación visual.

En nariz despliega aromas de buena intensidad, con recuerdos a frutos rojos, fram-buesa, grosella y un punto herbal. En boca se muestra potente, desarrollando un paso equilibrado con una buena acidez, que evoluciona hacia un grato final goloso, limpio y elegante.

Consumo y maridaje: Aconsejamos degustarlo entre 9-12°C. El rosado Corazón realza platos como arroces, parrilladas, foie, cremas, pastas, carnes ligeras, quesos, pescado azul, verduras y entremeses.

Carretera Tarazona 33. 31520 Cascante. Navarra
www.malondeechaide.com





Las campanas Rosado 2023 Bodegas manzanos

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Uva procedente de viñedos de la Baja Montaña Navarra, de las zonas de Aibar y San Martín de Unx. Coupage de diferentes fincas de la variedad Garnacha situados a una altitud entre 400 y 500 metros. "Valdemurillo", viñedo de 15 hectáreas con suelo de arenas y calizas y "La Francesa", viñedo de 4 hectáreas con suelos de margas y cantos. La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando, con vendimia selectiva de cada finca para que llegue a bodega en el momento óptimo de maduración. Elaboración mediante la técnica tradicional navarra del "Sangrado", con una maceración de unas horas, y posterior fermentación a baja temperatura mediante la cual se van extrayendo los aromas lentamente.

Notas de cata

De color rosa frambuesa, limpio y brillante. En nariz es un vino de intensidad media-alta con notas de frutas rojas, piruleta, fruta silvestre sobre un fondo floral. En boca es un vino redondo, pleno de frutalidad, equilibrado y persistente. Perfecto para platos de pato, cerdo, pasta y ensaladas acompañadas de queso.

Ctra. NA 134, km. 49, 31560 Azagra. Navarra
www.bodegasmanzanos.com





Las campanas Rosé 2023 BODEGAS manzanos

Tipo de vino: rosé.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Uva procedente de viñedos de la Baja Montaña Navarra, de las zonas de Aibar y San Martín de Unx. Coupage de diferentes fincas de la variedad Garnacha situados a una altitud entre 400 y 500 metros. "Valdemurillo", viñedo de 15 hectáreas con suelo de arenas y calizas y "La Francesa", viñedo de 4 hectáreas con suelos de margas y cantos. La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Elaboración mediante la técnica tradicional navarra del "Sangrado", con una corta maceración entre 1-2 horas.

Notas de cata

Color rosa palido, con notas de melocoton, limpio y brillante. En nariz es un vino de intensidad media con notas de fruta roja (fresa, frambuesa y grosella) acompañado de notas cítricas. En boca es un vino fresco, frutal y con ciertas notas cítricas, bien equilibrado y largo.

Perfecto para platos de pato, cerdo, pasta y ensaladas acompañadas de queso.

Ctra. NA 134, km. 49, 31560 Azagra. Navarra
www.bodegasmanzanos.com





Doña ISABELLA Rosado 2023 GRUPO marqués DEL atrio

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Cosechamos a mano transportando el racimo en cajas de 15 kg. Una vez en bodega, se seleccionan las mejores uvas y llevamos a cabo una maceración prefermentativa en frío durante cuatro horas. Seguidamente, se obtiene por sangrado el mosto yema y se realiza un desfogado estático a baja temperatura, para inmediatamente después trasegar los claros y comenzar con la fermentación a una temperatura de 15 a 18°C. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realizan battonages periódicos para dar volumen en boca. Finalmente, el vino es clarificado, filtrado y embotellado para reposar durante al menos dos meses antes de salir al mercado.

Notas de cata

Rosa vivo con matices naranjas, pálido y brillante. Aroma limpio y fresco de pomelo rosa que le siguen pequeños matices a frutos rojos sobre fondo floral, para terminar con sutiles notas minerales y de cítricos. Armonioso, suave y sedoso. Delicado en boca, con tanino dulce, pulido y refinado que le da un volumen cautivador. Se aprecian recuerdos dulces y ciertos matices florales.

Maridaje: ideal para tomar tanto como aperitivo como acompañado de ensaladas, pastas, arroces, carnes blancas, pescados y mariscos.

Carretera Tudela s/n. 31591 Corella. Navarra
www.donaisabella.es





GUERINDA+ La Rosa 2022 **BODEGAS máximo abete** **/GUERINDA wines**

Tipo de vino: rosado fermentado y criado en barrica de roble.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2022.

Crianza: si.

Elaboración

Añada marcada tristemente por el incendio forestal registrado en San Martín de Unx el 19 de Junio.

Vendimia: 16 de septiembre.

Rendimiento: 2.000 Kg/Ha.

Uva despalillada y 8 horas de maceración con pieles en frío. Sangrado del mosto por gravedad, sin presión (sangrado de lágrima).

Fermentación sin pieles en barricas de roble francés usado y posterior crianza de 9 meses con batonages periódicos. Embotellado en septiembre de 2023.

Producción: 1.874 botellas.

Notas de cata

Color rosa pálido. Fruta roja silvestre: fresa con un final fresco y floral. Estructurado y goloso en boca con un final fresco, floral y mineral. Un vino para disfrutar ahora o tras unos años en botella.

Ctra. Tafalla Km. 43. Navarra

www.bodegasmaximoabete.com





F. OLIMPIA 15 DE ABRIL ROSADO 2023

BODEGAS OLIMPIA

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Sangrado y fermentación a baja temperatura para conservar todas sus características varietales.

Notas de cata

Intenso color rosa brillante, gran vivacidad.

Muy afrutado con persistencia aromática, frutas rojas, como fresas y frambuesas.

Fresco y sutil, primaveral, redondo y equilibrado. Largo y muy agradable en paladar.

Avenida Río Aragón nº 1. 31490 Cáseda. Navarra
www.bodegasolimpia.com





PAGOS DE ARAIZ ROSADO 2023

BODEGAS PAGOS DE ARAIZ

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Rosado elaborado por sangrado.

Notas de cata

Vista: Color rosado con ribetes ligeramente morados, brillante y limpio.

Nariz: Aromas de frutas frescas como cerezas y fresas, frutas blancas y notas florales provenientes de la variedad de uva garnacha. Limpio, elegante y atractivo.

Boca: Boca viva, fresca y golosa con un final largo de frutas limpias. Equilibrado y persistente.

Camino Araiz s/n. 31390 Olite. Navarra
www.bodegaspagosdearaiz.com





PAGOS DE ARAIZ ROSÉ 2023

BODEGAS PAGOS DE ARAIZ

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Rosado elaborado por sangrado.

Notas de cata

Vista: Color muy pálido, brillante y atractivo.

NARIZ: El aroma es limpio con predominio de flores blancas. Se perciben, además, notas de cítricos y frutas frescas.

BOCA: Entrada viva y fresca, golosa. Es un vino armado, largo, con una viveza que se mantiene gracias a su acidez equilibrada. El final de boca es largo, afrutado y persistente.

Camino Araiz s/n. 31390 Olite. Navarra
www.bodegaspagosdearaiz.com





PRÍNCIPE DE VIANA EDICIÓN ROSA 2023

BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Vendimia seleccionada, proveniente de viñedo cuyo manejo ha sido orientado exclusivamente a la producción de rosados, maximizando el equilibrio y potencia aromática de la uva. Vendimia nocturna. Maceración prefermentativa durante 6 h a 4°C, en atmósfera inerte. Posteriormente, se extrae únicamente el mosto de lágrima, mediante sangrado por gravedad.

La Fermentación alcohólica se realiza a baja temperatura (13-14°C).

Notas de cata

Color: Rosa satén, con reflejos rosáceos pálidos.

Aromas: Marcados y atractivos aromas florales, como flores blancas, glicina..., entrelazados con notas de fresas ácidas y grosellas.

Paladar: Sutil, redondo y equilibrado. Intenso retrogusto de frutas ácidas y cítricas, con una sensación final elegante y suave.

C/ Mayor 191 s/n. 31521 Murchante. Navarra
www.principedeviana.com





ALMA DE UNX ROSADO 2023 BODEGAS SAN MARTÍN

Tipo de vino: rosado.

Variedad: Garnacha.

Añada: 2023.

Crianza: 3 meses de crianza sobre lías en madera de roble.



Elaboración

Maceración prefermentativa 20 horas.

Fermentación entre 16-18°C.

Notas de cata

Rosa fresa, intenso, vivaz.

Aroma frutal (fruta roja y golosinas) y fondo anisado que mantiene el frescor.

Boca sabrosa, intensa y muy frutal, con leve fondo tostado de la madera que le confiere un perfil más gastronómico.

Carretera Sangüesa s/n. San Martín de Unx. Navarra
www.almadeunx.com





ALBRET ROCÍO 2023

FINCA ALBRET

Tipo de vino: rosado con madera.

Variedad: Garnacha.

Añada: 2023.

Crianza: al pasar el primer tercio de fermentación se pasa a barricas francesas donde termina de fermentar y permanece por 2 meses con suaves batonages sobre lías.

Elaboración

En bodega se realiza una maceración pre fermentación a 4-6°C, por 24 horas, posteriormente el mosto se sangra por gravedad y este mosto de lágrima es el conformar el rosado de Albret. Su fermentación se inicia en depósito de acero inoxidable a baja temperatura y con levaduras autóctonas de la propia finca.

Notas de cata

Atractivo y brillante color rosa.

Destacan los aromas florales como las rosas y flores blancas, entrelazados con elegantes notas frutales de fresas, frambuesas y lichis, adornados por matices balsámicos de romero y eucalipto, que le otorgan gran complejidad y persistencia. Su paso por la boca, nos ensalza su elegancia y sutileza. Su aterciopelado tacto, se funde con la increíble explosión de fruta en el paladar, lo que aporta al conjunto una gran viveza y un interesante, agradable y persistente retrogusto.

Destaca su perfecta armonía con la barrica. El buen trabajo realizado sobre sus lías refuerza su equilibrio y amplitud.

Carretera Cadreita. Villafranca s/n. 31515 Cadreita. Navarra
www.fincaalbret.com





HOYA DE LOS LOBOS 2023

GRAN FEUDO

Tipo de vino: rosado.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.
Crianza: vino joven.



Elaboración

Tras mantener el mosto en contacto con los hollejos durante 16 horas a 8°C; se separa por gravedad y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15°C durante 14 días. Después de la fermentación se mantiene el vino en contacto con sus propias lías.

Notas de cata

Color rosa pálido y brillante. En nariz intenso, limpio y afrutado. Aromas a fruta roja, fresa y frambuesa. En es boca fresco, equilibrado y frutal. Suave y final largo con persistencia de aromas. La crianza le aporta equilibrio y amplitud.

C. Ribera 34. 31592 Cintruénigo. Navarra
www.granfeudo.com





señorío de sarriá rosado 2023 señorío de sarriá

Tipo de vino: rosado.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2023.

Elaboración

Vendimia: mecánica.

Depósitos de fermentación: acero inoxidable con temperatura controlada.

Temperatura fermentación: 13 °c.

Tiempo de fermentación: 20 días.

Notas de cata

Color: Rojo frambuesa intenso.

Aroma: Intensos aromas de fruta roja (fresa, frambuesa, grosella) fresca y madura.

Paladar: Fresco y afrutado y persistente. Fruteroja (fresa, frambuesa). Buen recorrido y persistencia.

Señorío de Sarriá s/n. 31100 Puente la Reina. Navarra

www.bodegadesarria.com





FLOR DE LASIERPE ROSADO GARNACHA 2023

VINOS Y VIÑEDOS DOMINIO LASIERPE

Tipo de vino: rosado joven.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Vino rosado pálido 100% Garnacha, elaborado a partir del sangrado de unas uvas de las que se busca el momento óptimo de maduración. Los aromas tiólicos que le caracterizan se consiguen controlando las temperaturas a lo largo de todo el proceso de fermentación.

Notas de cata

Color: Presenta color rosa pálido, limpio y muy brillante.

Aroma: Su nariz es compleja e intensa predominando el carácter varietal, cítricos, frutas de hueso como albaricoque y melocotón, acompañados de elegantes notas a golosina y de sutiles recuerdos florales a rosas y jazmín.

Gusto: En boca se presenta fresco, amplio, sabroso, con moderada acidez, persistente y de largo retrogusto volviendo a aparecer las notas frutales y cítricas.

C/ Ribera s/n. 31592 Cintruénigo. Navarra
www.dominiolasierpe.com





EL ARREBOL DE LA CARRA CABRA 2022

Viña PALACIOS

Tipo de vino: rosado.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2022.

Crianza: fermentación y crianza sobre lías en ánfora de barro.

Elaboración

Vendimia manual y selección posterior en bodega.

Elaboración por el método tradicional de sangrado.

Notas de cata

Presenta un color rosáceo que hace alusión a su nombre. Complejidad aromática donde predomina la fresa madura, y una estructura y untuosidad en boca consecuencia de su especial elaboración.

C/ Rúa del Cerco de Fuera 10. 31390 Olite. Navarra
www.vinapalacios.es





VINOS TINTOS DE GARNACHA D.O. navarra





Le naturel Tinto 2023

AROÀ BODEGAS

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Maceración corta (5 días) y estática, con la mínima intervención posible, sin bazuqueos ni remontados. Descubado manual, prensado muy ligero. Fermentación maloláctica en depósito de 12.000 litros. Hasta su embotellado el vino permaneció en depósito a una temperatura estable para mantener sus cualidades. Sin sulfitos añadidos.

Notas de cata

Visual: Limpio y brillante, con dominio de tonos frambuesa.

Nariz: Fresco y franco, con una buena intensidad, destacando las notas de moras y las violetas.

Boca: Ataque de fruta fresca, que delata su procedencia de viñedos en altura. Paso muy agradable, vino amable, ligero y muy fácil de beber.

C/ Apalaz 13. 31292 Zurucuáin. Navarra
www.aroawines.com





LEDEA TINTO GARNACHA 2022 BODEGA DE LIÉDENA

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2022.



Elaboración

Elaborado a partir de Garnacha seleccionada de la zona vinícola de la Baja Montaña. Reposado en depósitos de hormigón durante 6 meses antes de su embotellado.

Notas de cata

Color: Color rojo brillante, con tonos cereza madura.

Aroma: Frutal con toques balsámicos y regalices.

Boca: Fruta roja madura, tanino equilibrado, largo.

Nuestros tintos son vinos con un cuerpo adecuado y un equilibrio entre acidez y grado muy agradable en boca. En general largos y muy francos.

Ctra. Jaca s/n. 31487 Liédena. Navarra
www.bodegadeliedena.com





Palacio de Sada

Garnacha 2021

Bodega de Sada

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2021.
Crianza: roble.



Elaboración

Fermentaciones controladas con levaduras autóctonas, realizadas en depósitos de hormigón. Permanece unos meses en barricas de roble para afinar el vino, sin perder los aromas característicos de la variedad garnacha.

Notas de cata

Color vivo y alegre, intenso en aromas, fresco, con aromas de fresas silvestres, hierbas de montaña y fondo de ciruela. En boca, reflejo de la nariz; mantiene la frescura, un paso muy agradable con un toque dulce y final persistente donde aparecen notas especiadas, flores azules y caramelos de violeta.

C/ Arrabal 2. 31491 Sada. Navarra
www.bodegadesada.com





PARAJE DE GUEZARI 2021

BODEGA esLava

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2021.

Crianza: 4 meses en barrica de roble francés.



Elaboración

Fermentación en depósito de hormigón de 80 años y 4 meses de crianza en barrica usada de roble francés. Tras crianza en barrica 1 mes en depósito de hormigón.

Notas de cata

Color de intensidad media con notas balsámicas a tomillo, hinojo, oyaga de la Baja Montaña acompañadas de frutos rojos silvestres. En boca es fresco y con cierta tensión que le aporta el suelo saso.

C/ Chirria s/n. 31494 Eslava. Navarra
www.bodegaeslava.es





INURRIETA mimao 2022

BODEGA INURRIETA

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha tinta.

Añada: 2022.

Crianza: 8 meses en bodega.

Elaboración

Este vino procede de la selección de lo mejor de nuestras garnachas.

Maceración en frío y fermentación alcohólica en tina de madera. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, sobre sus lías y con battonage periódicos, con una crianza posterior en las mismas barricas durante 8 meses.

Notas de cata

Color intenso y púrpura. Muy aromático y complejo, divertido, con notas florales, frutales y plantas aromáticas de monte, con un delicado fondo mineral y láctico, arropado por las excelentes maderas usadas.

Contundente en boca, untuoso, con madurez pero con frescura, y una delicada tanicidad. Evolución deliciosa, fundente y densa. Final muy largo, mineral y frutal, muy "garnacha".

Ctra. Falces-Miranda de Arga, km. 30. 31370 Falces. Navarra
www.bodegainurrieta.com





REYNO DE ARTAJONA CRIANZA 2021 REYNO DE ARTAJONA

Tipo de vino: crianza.

Variedad: Garnacha.

Añada: 2021.

Crianza: 9 meses.

Elaboración

Se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, posteriormente realiza la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón, una vez terminada esta segunda fermentación, se procede a un envejecimiento mínimo de 24 meses, de los cuales 9 permanece en barricas de roble francés de 225 litros y el resto en botella.

Notas de cata

Es un vino de brillante color rojo cereza, en nariz intenso con aromas a fruta negra confitada con toques especiados y balsámicos que le da complejidad, en boca es goloso-frutoso con un equilibrio armónico debido.

Av. Diputación Foral de Navarra s/n. 31140 Artajona. Navarra
www.bodegareynodeartajona.com





REYNO DE ARTAJONA TINTO GARNACHA 2022 REYNO DE ARTAJONA

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2022.

Elaboración

Fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, para posteriormente hacer la fermentación maloláctica en depósito de hormigón.

Notas de cata

Es un vino con un atractivo color cereza con tonos violáceos, en nariz aroma intenso a frutos rojos maduros, gran complejidad en boca afrutado con recuerdo a confitura, redondo, aterciopelado, buena acidez y persistencia.

Av. Diputación Foral de Navarra s/n. 31140 Artajona. Navarra
www.bodegareynodeartajona.com





VEGA DEL CASTILLO TINTO GARNACHA 2023

VEGA DEL CASTILLO

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Una vez el fruto ha adquirido el grado de maduración deseado se inicia la vendimia. La uva se recpciona en bodega y se procede a despallarla y estrujarla. Durante la fermentación alcohólica se realizan dos remontado diarios en depósito de acero inoxidable. Se inicia la fermentación alcohólica a 14°C y termina a 24 ° C. La fermentación malolactica se realiza en depósitos de hormigón.

Notas de cata

Vino tinto de color rojo cereza, con ribetes azules que marcan su juventud. Nariz fresca y frutal. Destacan generosos aromas de frutos rojos, con un toque de bayas silvestres. En boca en fresco, resalta su ataque suave y sedoso. Paso muy agradable y goloso.

Rúa Romana 7. 31390 Olite. Navarra
www.vegadelcastillo.com





SARDASOL Garnacha 2021

BODEGAS alconde

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2021.

Elaboración

Elaboración tradicional en depósito de hormigón.

Notas de cata

El carácter frutal y la frescura de la variedad destacan frente a otros matices, para proporcionar un trago agradable, pleno de sabor y elegancia. Sencillo de beber, con carácter y muy ligado a nuestra tierra.

Ctra. Calahorra s/n. 31260 Lerín. Navarra
www.bodegasalconde.com





DESPISTAO 2023

amatria VINOS Y VIÑEDOS

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2023.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15kg durante la segunda semana de septiembre de 2023. La mitad de la producción se encuba directamente con racimo entero para posteriormente proceder al pisado manual. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable mediante control de temperatura. Dicha fermentación es espontánea a través de levaduras autóctonas. Prensado manual mediante prensa vertical de madera. La fermentación maloláctica se realiza en el mismo depósito de inox, también de forma espontánea. Estabilizado y clarificado por frío natural en el mismo depósito. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso.

Notas de cata

Brillante color rojo frambuesa.

En nariz apreciamos una gran carga de fruta en la cual los frutos rojos tales como cereza, fresa y moras son los protagonistas.

En boca tiene un paso fácil a pesar de poseer una buena acidez que lo hace muy refrescante, así como un tanino agradable que lo hace más largo en boca.

www.amatriabodegas.com





BERAMENDI TINTO 2023 BODEGAS BERAMENDI

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Maceración en frío prefermentativa.
Fermentación con levadura salvaje.

Notas de cata

Delicioso y bien trabajado tinto de Garnacha.
De color rojo picota con tonos morados, de capa media.
Complejo en nariz, donde dominan los aromas a frutas del bosque (moras y arándanos), caramelos de violeta y balsámicos.
En boca sensaciones de fruta roja madura.
El vino se muestra suave, cálido, muy sugerente, relejo de la perfecta armonía entre acidez y carga frutal.

Ctra. Tafalla s/n. 31495 San Martín de Unx. Navarra
www.bodegasberamendi.com





"entrega" TINTO ROBLE GARNACHA 2022 BODEGAS MALÓN DE ECHAIDE

Tipo de vino: tinto roble.

Variedad: Garnacha.

Añada: 2022.

Crianza: 3 meses.



Elaboración

Temperatura fermentación: 25° C.

Tiempo de fermentación: 7-15 días.

Notas de cata

Color rojo picota madura con destellos violáceos en el ribete, limpio y brillante. En nariz se muestra intenso, marcado por la presencia de fruta en confitura con ligeros toques minerales. A la entrada en boca se manifiesta fresco, con una viva tanicidad de juventud que antecede un final largo y persistente.

Consumo y maridaje: servirlo entre 15-18°C. Es un vino recomendado para arroces, legumbres, carnes blancas y aves de corral.

Carretera Tarazona 33. 31520 Cascante. Navarra
www.malondeechaide.com





1864 castillo de olite 2020 Bodegas manzanos



Tipo de vino: crianza.

Variedad: 90% Garnacha, 10% Tempranillo.

Añada: 2020.

Crianza: envejecimiento en barrica: 18 meses. 60% barrica francesa, 40% barrica americana. Edad media 1,5 años, desde nuevas hasta 3 años.

Elaboración

El 80% de este vino procede de nuestras Garnachas de las zonas de media y baja montaña y el restante 20% es de Garnachas de la ribera. Los viñedos son de suelos arcillo calcáreos y las cepas son viejas plantadas en vaso y dispuestas en laderas de 500 y 600 metros de altitud en el que la maduración de esta Garnacha va a ser lenta. El Tempranillo que complementa ligeramente a la crianza es de una altitud media y le dota de estructura al vino. Con este vino hemos querido rememorar la autenticidad y la identidad vinícola navarra fundamentado en el esplendor de la Garnacha y solo complementado con el Tempranillo. vinificación de cada variedad en bodega por separado y la posterior crianza de la garnacha se ha hecho en barricas de 500 litros de roble francés y americano, no nuevas para respetar la elegancia y la delicadeza de la Garnacha.

Notas de cata

Color rojo cereza de intensidad alta. Aromas a fruta negra fresca, especiados, balsámicos, sotobosque y cedro. En boca es goloso, estructurado, elegante y con un largo final mineral. Carnes rojas y quesos semicurados.

Ctra. NA 134, km. 49. 31560 Azagra. Navarra

www.bodegasmanzanos.com





LUR mendian 2023

BODEGAS manzanos

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha, Graciano.

Añada: 2023.

Crianza: entre 4 y 6 meses en barrica de roble.

Elaboración

Garnacha procedente de viñedos de la "Baja Montaña" Navarra con influencia oceánica y pirenaica, con altitud entre 400 y 500 metros y suelos de arenas calizas. Y graciaño procedente de toda la zona de Navarra.

La vendimia se lleva a cabo entre la segunda quincena de septiembre y principios de octubre a primeras horas de la mañana, para que la uva llegue en perfecto estado a la bodega. Una vez aquí, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con suaves remontados diarios y fermentación maloláctica, parte en barrica y parte en depósito de acero inoxidable.

Notas de cata

Rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante. En nariz es un vino que destaca por una fruta roja muy golosa, fresa, gominola, nata, caramelo de violeta, y notas de vainilla, y chocolate. En boca es un vino con una acidez equilibrada, sutil.

Perfecto, con queso, carne de caza, barbacoa.

Ctra. NA 134, km. 49. 31560 Azagra. Navarra

www.bodegasmanzanos.com





Doña ISABELLA TINTO 2023 GRUPO MARQUÉS DEL ATRIO

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.

Elaboración

Cosechamos a mano transportando el racimo en cajas de 15 kg. Una vez en bodega, se seleccionan las mejores uvas, son despalladas y parcialmente estrujadas, con alta proporción de bayas enteras. Se hacen remontados diarios para extraer color, taninos y aromas de las uvas. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 25° C con levaduras seleccionadas y autóctonas, para obtener una buena complejidad aromática. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino es trasegado a barricas de roble para que realice la fermentación maloláctica, en ellas permanece tres meses para redondear la boca, aumentar su cuerpo y obtener sutiles matices tostados. El vino es clarificado, filtrado y embotellado para permanecer en botella al menos dos meses antes de salir a mercado.

Notas de cata

Brillante color rojo violáceo intenso. En nariz salen frutas rojas bien ensambladas con elegantes notas a café torrefacto tras haber fermentado en barrica durante 3 meses. Seductora entrada en boca, con tanino delicado que combina suntuosidad y sutileza, aportando un elegante volumen. Se aprecian tenues recuerdos dulces y ligeros matices florales. Maridaje: Perfecto compañero de estofados, guisos, cordero, asados y barbacoas con carne roja. También es un vino perfecto para disfrutar con queso de oveja.

Carretera Tudela s/n. 31591 Corella. Navarra
www.donaisabella.es





GUERINDA PARCELAS DE GARNACHA TXIROLAS/ QUITANA/BILARRAGA 2021 **BODEGAS máximo abete /GUERINDA wines**

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha.

Añada: 2021.

Crianza: barrica.

Elaboración

Vendimia manual el 12 de septiembre. Rendimiento: 1.700 kg/Ha.

Fermentación alcohólica en depósito de inox. Con levaduras indígenas. Crianza durante 11 meses en barricas usadas de roble francés de 400 litros. No está estabilizado ni clarificado. No se han añadido productos enológicos en su elaboración, excepto sulfuroso en dosis moderadas. Filtrado antes de su embotellado en julio de 2023.

Año de producciones bajas por la helada de abril y el mal cuajado. Como consecuencia, producción un 40% más baja que la media. Añada seca y cálida con pocos problemas de enfermedades. Las lluvias de primeros de septiembre retrasaron el comienzo de la vendimia, que sumadas a las bajas temperaturas, dieron lugar a una maduración lenta y equilibrada. En general, vinos concentrados pero con sensación de fruta fresca y bajos ph.

Notas de cata

Color cereza con borde violáceo. En nariz fruta roja y mora, notas minerales y fondo especiado. Vino fluido, de entrada suave, muy sabroso y sensación fresca en todo momento. Textura sedosa con tanino muy redondeado. Final afrutado, fresco y muy largo.

Ctra. Tafalla Km. 43. Navarra

www.bodegasmaximoabete.com





8A garnacha 2022

BODEGAS OCHOA

Tipo de vino: crianza.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2022.

Crianza: 6 meses. 50% en roble francés de segundo y tercer uso.

50% en hormigón. 6 Meses más en botella antes de salir al mercado.

Elaboración

La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. La mitad del vino pasa 6 meses en barricas francesas de 225 L de segundo y tercer uso. Mientras tanto la otra mitad permanece en tanques de hormigón. Antes de salir al mercado este vino pasa 6 meses de crianza en botella.

Notas de cata

Visualmente muestra un color rojo picota con destellos violáceos. En nariz desprende notas distintivas de la variedad como aromas a violetas que se entremezclan con fruta roja: fresas, moras y toques de ciruela. Los aromas se completan con un punto balsámico refrescante. En la boca continuamos detectando una gran concentración de todo lo anterior combinado con unos taninos muy bien integrados. Un fantástico equilibrio entre alcohol y cuerpo protagoniza este vino. Su intenso final se alarga dejando a su paso una sensación aterciopelada y envolvente.

C/ Miranda de Arga 35. 31390 Olite. Navarra

www.bodegasochoa.com





F. OLIMPIA PRIMERA GENERACIÓN 2022

BODEGAS OLIMPIA



Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha.

Añada: 2022.

Crianza: 6 meses en barrica de roble navarro.

Elaboración

Envejecimiento en barrica de roble navarro durante 6 meses.

Notas de cata

Intenso rojo rubí con ribetes que nos recuerdan a su juventud.

Notas frutales de la garnacha ensambladas armónicamente con el aporte de la barrica. Ataque en boca de gran expresividad, con un tanino maduro, largo y con un remate varietal. Amplio en el paladar, redondo y de buena estructura.

Avenida Río Aragón nº 1. 31490 Cáseda. Navarra

www.bodegasolimpia.com





PRÍNCIPE DE VIANA GARNACHA ROBLE 2022

BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA

Tipo de vino: tinto roble .
Variedad: Garnacha.
Añada: 2022.
Crianza: 3 meses.

Elaboración

Maceración en frío de 24 horas a 8°C, fermentación con levaduras seleccionadas a 25°C y maceración post fermentativa de 7 días. Período de encube de 14 días. mósfera inerte. Posteriormente, se extrae únicamente el mosto de lágrima, mediante sangrado por gravedad.

La Fermentación alcohólica se realiza a baja temperatura (13-14°C).

Notas de cata

Brillante e intenso color rojo rubí con reflejos violáceos. Encontramos un abanico de aromas primarios muy variados, como cereza y melocotón, destacando sutiles notas de vainilla.

Potente y con buena estructura, agradable y fácil de beber. Su entrada es suave y muy frutal, con mucho desarrollo, de gran profundidad y persistencia.

Paellas y arroces, verduras, menestras, legumbres, carnes a la brasa, embutidos y quesos. Servicio Recomendado: 16-18°C.



C/ Mayor 191 s/n. 31521 Murchante. Navarra
www.principedeviana.com





ALMA DE UNX TINTO 2021

BODEGAS SAN MARTÍN

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2021.

Crianza: 6 meses de crianza sobre lías en madera de roble.

Elaboración

Fermentación tradicional entre 26-28°C, levaduras autóctonas.

Maceración durante 16 días.

Notas de cata

- Vino bien cubierto, rojo cereza, vivaz.
- Aroma varietal (fruta roja y notas florales), bien ensamblado con leves tostados de la madera y un fondo con notas de "paisaje" (hierbas y plantas aromáticas)
- Boca potente, estructurada, sabrosa y frutal.

Carretera Sangüesa s/n. 31495 San Martín de Unx. Navarra

www.almadeunx.com





GARDACHO 2022

BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha Tinta.

Añada: 2022.

Crianza: 8 meses en tina de roble francés de 5.000 litros.

Elaboración

Fermentación en inox con un 5% de raspón, a 22 °.

Crianza posterior durante 8 meses en Tina de Roble Francés de 5.000 litros.

Notas de cata

Capa media, de tonalidad guinda. Aromas a frutos rojos y violetas. En boca resulta un vino muy amable, con frescura, equilibrado, con sensación golosa y final prolongado.

C/ Cardiel 1. 31210 Los Arcos. Navarra

www.alzania.es





alBRET La Loma 2022

FINCA alBRET

Tipo de vino: tinto roble.

Variedad: Garnacha.

Añada: 2022.

Crianza: 4 meses en barricas de roble francés.

Elaboración

Vendimia manual, con proceso de crioextracción en cámara y depósito, en atmósfera inerte. Paso por mesa de selección y posterior maceración prefermentativa a 4°C durante 48 h. Fermentación alcohólica a 27°C, con periodo de encube de 21 días.

Notas de cata

Rojo cereza, profundo. De capa media-alta.

Intensas notas de cerezas maduras, con matices de frutos del bosque, arándanos, frambuesa, fresa y notas de melocotón y piel de naranja, perfectamente ensamblados con la vainilla procedente de la barrica.

De entrada, amplia y golosa, en boca, se muestra muy expresivo y lleno de matices frutales con un toque fresco. De gran volumen elevada persistencia, que unido a la suavidad de sus taninos, hacen de él un vino vivo, complejo y elegante, que invita a ser disfrutado.

Carretera Cadreita. Villafranca s/n. 31515 Cadreita. Navarra
www.fincaalbret.com





CASILLA DEL GUAPO 2022

GRAN FEUDO

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha.

Añada: 2022.

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés y americano.



Elaboración

Uvas de viñedos antiguos de cepas con muy poca producción y vendimiadas a mano. Una vez las uvas están en el depósito se maceran en frío 24 horas. Fermentación a 26 oC con una suave extracción. Después de la maloláctica se deposita el vino en barrica unos 6 meses.

Notas de cata

Color rojo rubí, limpio y brillante con poca capa. En nariz es muy varietal, fruta roja, fresa y frambuesa, hierbas mediterráneas, tostados. En boca es suave, agradable y sedoso.

C. Ribera 34. 31592 Cintruénigo. Navarra
www.granfeudo.com





EL CHAPARRAL DE VEGA SINDOA 2021

nekeas

Tipo de vino: tinto.

Variedad: garnacha de viñas entre 80-115 años.

Añada: 2021.

Crianza: 6 meses.

Elaboración

Cuvée y fermentación por separado de cada una de las parcelas con una maceración media de 20 días de las cuales al menos 8 son en frío

Fermentación maloláctica y ligera crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata

Cereza brillante, con tintes granates

Aromas lácticos, vainillas, vinosidad de la madera, suaves mentoles, notas balsámicas y de especias.

Sedoso y largo en boca que deja un tenue recuerdo mineral.

C/ Las Huerta s/n. 31154 Añorbe. Navarra

www.nekeas.com





UNSI TERRAZAS TINTO 2020

UNSI WINES

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha tinta.

Añada: 2020.

Crianza: criado 6 meses en madera de roble francés.

Elaboración

Fermentación tradicional entre 26-28°C, levaduras autóctonas.

Maceración durante 15 días.

Notas de cata

De aroma muy intenso, auténtico y varietal: frutos rojos y notas florales de violeta, las que mejor definen la paleta aromática de la garnacha en una zona de altitud, acompañada de notas más silvestres de monte bajo (tomillo y romero). Una potencia aromática que sigue en boca con un final dulzón pero fresco y con un persistente recuerdo de la fruta roja.

Rúa del Alcalde Maillata 3c. 31390 Olite. Navarra
www.unsiwines.com





FLOR DE LASIERPE TINTO selección GARNACHA 2022

VINOS Y VIÑEDOS DOMINIO LASIERPE

Tipo de vino: tinto joven.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2022.

Elaboración

Vino tinto 100 % Garnacha procedente de una selección en campo de nuestras mejores parcelas de Viñas Viejas. Elaborado mediante fermentación controlada y con un paso rápido por madera. Finalmente se completa el proceso llegando a la máxima expresión con una ligera guarda en botella.

Notas de cata

Color: rojo púrpura intenso de buena capa.

Aroma: de alta intensidad, fresco, con notas a frutas rojas y silvestres propias de la variedad garnacha sobre fondo especiado.

Gusto: fresco, con cuerpo, postgusto largo gracias a su equilibrada acidez y a sus recuerdos a frutas rojas y silvestres.

C/ Ribera s/n. 31592 Cintruénigo. Navarra
www.dominiolasierpe.com





La Carra Cabra 2021

Viña Palacios

Tipo de vino: tinto.

Variedad: Garnacha tinta.

Añada: 2021.

Crianza: tina de roble francés.

Elaboración

Vendimia manual y cuidada selección en bodega.

Crianza en tina de roble francés.

Notas de cata

Máxima expresión de la Garnacha de la zona, con aroma a frutos rojos y notas herbales. Su boca es equilibrada y golosa, con una delicada cremosidad y un sutil recuerdo a madera, muy bien integrada.

C/ Rúa del Cerco de Fuera 10. 31390 Olite. Navarra
www.vinapalacios.es





VIÑA ZORZAL TINTO GARNACHA 2023

Viña Zorzal wines

Tipo de vino: tinto.
Variedad: Garnacha.
Añada: 2023.



Elaboración

Los rendimientos de todas las viñas que han participado en la vinificación de este vino están por debajo de 7.000 kilos/hectárea. Fermentación con suave extracción usando levaduras autóctonas. Mínima intervención en el proceso de vinificación. Sin crianza.

Notas de cata

Color: Brillante, intensidad media, color rubí.

Aroma: Limpio, alta intensidad de aromas de frutos rojos, especias, terroso.

Boca: Seco y fresco, taninos suaves y cuerpo medio, sabor a frutos rojos, mineral y final largo.

Ctra. del Villar s/n. 31591 Corella. Navarra
www.vinazorzalwines.com





Handwritten notes in red ink, partially obscured by a red scribble.

GARNACHA VIVO

DE VINOS
EN DIRECTO

Handwritten notes in blue ink, partially obscured by a white scribble.

VINOS D.O.
NAVARRA

Handwritten notes in red ink, partially obscured by a red scribble.

    / vinosnavarra

