

Malón de Echaide

ESP CORAZÓN DE MALÓN

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.

Uva: 100 % Garnacha.

Nota 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, frambuesa, 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.

ENG CORAZÓN DE MALÓN

Limited edition: This Rosé tear wine is made from the traditional saignée method. The bottle contains the heart, "el Corazón", of two kilos of Garnacha grapes from the Ribera Baja de Navarra..

Grape: 100% Garnacha.

Tasting notes: Attractive pink color, medium intensity, with bluish highlights on the rim, clean and bright in its visual presentation. The nose displays aromas of good intensity, with hints of red fruits, raspberry, currant and a herbal touch. The palate is powerful, developing a balanced passage with good acidity, which evolves into a pleasant, clean and elegant finish.

Serving and food pairing: We recommend drinking it at 9-12°C. Corazón rosé enhances dishes such as rice dishes, grilled meats, foie gras, creams, pastas, light meats, cheeses, blue fish, vegetables and hors d'oeuvres.

