



NATURALEZA SALVAJE TINTO

Tipo: Vino tinto ecológico con crianza en barrica y ánfora

Bodega: Azul y Ganza

Origen: D.O. Navarra (España)

Volumen: 750 ml

Agricultura: Ecológica, mínima intervención

Variedades: 100% Garnacha (viña de más de 100 años)

Elaboración: Crianza de 6 meses en barrica de 500 L y ánfora. Fermentación a baja temperatura

Naturaleza Salvaje Tinto es un vino elaborado por **Azul y Ganza** a partir de Garnacha 100% procedente de una viña centenaria, cultivada ecológicamente en el entorno extremo del Desierto de las Bardenas Reales (Navarra). El clima árido, los suelos pobres y el fuerte contraste térmico favorecen una uva de gran calidad y expresión.

Vinificado con mínima intervención y baja tecnología, este tinto ha pasado 6 meses en barricas de 500 litros y ánforas, preservando la frescura y autenticidad del fruto. Es un vino de cuerpo ligero pero muy expresivo, con abundantes aromas de frutos rojos, taninos redondeados y una acidez viva. Fresco, profundo y sabroso.