



NATURALEZA SALVAJE BLANCO

Tipo: Vino blanco tipo orange con crianza en ánfora

Bodega: Azul y Garanza

Origen: D.O. Navarra (España)

Volumen: 750 ml

Agricultura: Ecológica, mínima intervención

Variedades: 100% Garnacha Blanca

Elaboración: 5 días en contacto con la piel durante la fermentación, crianza de 6 meses en ánfora

Naturaleza Salvaje Blanco es un vino blanco tipo orange elaborado por Azul y Garanza a partir de 100% Garnacha Blanca, cultivada en viñedos ecológicos en la región del Desierto de las Bardenas Reales, Navarra. Este vino se elabora con mínima intervención tecnológica y productos químicos, permaneciendo 5 días en contacto con la piel durante la fermentación y pasando luego 6 meses en ánforas. El clima seco, los suelos pobres y el gran contraste térmico entre el día y la noche favorecen uvas de alta concentración y equilibrio perfecto.

En nariz, se perciben aromas de hinojo y hierbas mediterráneas, con un marcado toque a melocotón al abrirse. En boca, es limpio, con buena acidez y un final sabroso. Un vino con cuerpo de tinto, fresco y sorprendente que no dejará indiferente a nadie.