



Rosados



D.O. NAVARRA

La mayoría elaborados a partir de garnacha, pero también hay ejemplos a partir de tempranillo o Cabernet Sauvignon. Se color rosado- frambuesa, son muy frescos, afrutados, con gran carácter de frutos rojos; en boca, equilibrados, sabrosos y buena frutalidad.

Bodegas Julián Chivite (*Cintruéñigo*)

Las Fincas 2021

54% Garnacha, 46% Tempranillo

D.O. SOMONTANO

Elaborados a base de uvas autóctonas o foráneas, siguen la línea de los rosados modernos: color rosáceo frambuesa, buena intensidad frutal, ligeros, frescos y fáciles de beber.

Bodegas Viñas del Vero (*Barbaastro*)

Viñas del Vero 2021

60% Merlot, 40% Tempranillo

A.O.C CÔTES DE PROVENCE

Esta excepcional región se trabaja desde 1929 para obtener unos vinos que a día de hoy son conocidos y reconocidos. Convertido a la agricultura ecológica desde hace muchos años, las cosechas son sutiles, complejas y armoniosas. También es uno de los pocos dominios que produce vino vegano. Rosados gastronómicos y de gran placer.

Maison Sainte Marguerite (*La Londe-Les-Maures*)

Symphonie 2021

Garnacha, Cinsault, Rolle, Syrah