



100, E=343kJ/82kcal.
INGREDIENTES



R.E.Nº 30085 - MU - ES

CASA ROJO®

Haru

GARNACHA



VINO
ECOLÓGICO



DATOS DE LA AÑADA

La añada 2025 fue una añada muy buena en El Valle de La Raja. Marcada por rendimientos significativamente más bajos de lo habitual, precipitaciones inferiores a la media, concentradas entre los meses de Mayo y Junio, lo que generó un buen desarrollo vegetativo de la planta que unido a los bajos rendimientos dio lugar a uvas de gran calidad. Los meses de verano fueron especialmente cálidos pero con fluctuaciones importantes que generaron un escalonamiento en la maduración de la uva, dando lugar a una vendimia muy dilatada en el tiempo pero con excelentes índices de maduración.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% Garnacha ecológica de nuestras parcelas jóvenes que rodean la bodega. La cosecha se llevó a cabo manualmente en pequeñas cajas de 12kg.

ELABORACIÓN

El mosto fue sangrado tras un corto periodo de dos horas, en contacto con las pieles, con el fin de preservar este atractivo color, así como los aromas y gusto característicos de nuestro Valle. Volumen de alcohol 14,5%.

NOTAS DE CATA

De precioso color salmón pálido, en nariz, predominan las notas cítricas, especialmente de pomelo pero también aparecen notas florales y especiadas como el hinojo. En la boca, es voluminoso, de trago largo y persistente, invitando a un trago más. De perfil mediterráneo, se trata de un rosado muy gastronómico.