

Natura

5046

Cosecha, crianza y reserva ecológicos

Entornos con vida. Vinos con alma.

D. O. Penedès

3 botellas de 75 cl

Disfrute de nuestra gama de vinos tintos ecológicos con este fantástico lote de 3 botellas. Una oportunidad única para descubrir las variedades tintas más importantes de la región, saborear los matices del paso del tiempo y llevarse un trocito del Penedès a casa.



Natura

TINTO COSECHA 2022

Garnacha tinta

Maceración carbónica

FRUTO DE LA TIERRA

Nuestro vino más joven y fresco de la gama Natura es una explosión de fruta roja y sotobosque mediterráneo. Se elabora mediante maceración carbónica con uvas de garnacha tinta provenientes de agricultura ecológica, un proceso ancestral que potencia extraordinariamente los aromas primarios del vino. Frescura y alegría ideal para cualquier momento.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●○○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Consumo: mejora hasta 2024

Maridaje: mar y montaña: pollo de payés con gambas rojas

De color cereza con reflejos violáceos. En nariz destaca por sus intensos aromas a fruta roja (**fresa**) y negra (**mora**), flores (**violeta**) y especias (regaliz) sobre un fragante fondo balsámico (**eucalipto**). Recuerdos a **piruleta**, yogur de fresa y sotobosque mediterráneo (tomillo y lavanda). En boca es fresco y goloso, con un final suave y excepcionalmente afrutado.



Natura Crianza

TINTO CRIANZA 2020

Merlot, cabernet sauvignon y garnacha tinta

Crianza en barrica y afinamiento en botella

UN CANTO A LA NATURALEZA

De viñas ecológicas de nuestras variedades tintas de mayor altura elaboramos el vino con crianza de la gama Natura. Armonía entre viñedos y entorno, entre fruta y barrica, entre la carnosidad del merlot, el vigor del cabernet sauvignon y la calidez de la garnacha tinta. Un vino representativo y referente indispensable para entender la singularidad del Penedès. Reflexión y complejidad para saborear pausadamente.



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●●○○ Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: antes de 2025

Maridaje: hamburguesa de ternera Black Angus, queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada, pepinillo y salsa barbacoa

De color cereza picota con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta roja madura (**mora** e **higo**) y sotobosque mediterráneo sobre un fondo anisado (eneldo) y balsámico (**eucalipto**). Fragantes recuerdos florales (flor de violeta) y a crianza (**caramelo tofe** y **cedro**). En boca es suave, amable y con un final largo y persistente a fruta roja.

Natura Reserva

TINTO RESERVA 2018

Cabernet sauvignon, merlot y garnacha tinta

Crianza en barrica y afinamiento en botella

LA SABIDURÍA DEL TERRUÑO

Después de doce meses de crianza en barricas de roble francés y americano y de un pausado reposo de más de tres años en la bodega, nuestro Natura Reserva florece con todo su esplendor. Como una fuerza atávica, instintiva, ancestral. Un vino holístico que nos conecta con nuestros orígenes y nos vincula con nuestras raíces. Un vino honesto elaborado siguiendo los preceptos de contribuir a la comunidad, de respetar el entorno y de conseguir la máxima expresión del territorio. Intensidad y elegancia fruto de una tierra sana y fértil.



Ligero | Afrutado | Maduro | **Intenso**

Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●●○○ Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2027

Maridaje: pato joven gusado con cerezas

De color granate con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta negra y roja (**mora**, cereza y **arándanos**) sobre un fragante fondo especiado (**pimienta blanca**) y balsámico (**eucalipto**) Recuerdos a **vainilla**, tabaco y eneldo. En boca es elegante, con taninos maduros y un largo y persistente final a fruta negra y torrefactos.

