

# Marenostrium Ancestral

## Garnacha

**Cabanes - Castellón**



**Un espumoso mediterráneo, fresco y natural, elaborado con Garnacha de montaña cercana al mar. Burbuja viva, fruta roja delicada y una sensación alegre que pide mesa, sol y conversación.**

**Aperitivos · Arroces  
Pescados · Quesos  
Tapas**

**Bellmunt i Oliver**  
*Viticultors*

# Marenostrium Ancestral Garnacha

**¿Qué vas a encontrar en la copa?**

## **En nariz**

Fruta roja fresca, notas florales suaves y un fondo mediterráneo limpio.

## **En boca**

Burbuja viva, entrada fresca y paso ligero, con fruta delicada y buena sensación de equilibrio.

## **Sensación final**

Refrescante, alegre y muy fácil de disfrutar.

**Bellmunt i Oliver**  
*Viticultors*

# Marenostrium Ancestral Garnacha

**¿Con qué disfrutarlo?**

## **Aperitivos y tapas**

Aceitunas · Salazones suaves ·  
Quesos frescos · Pan con tomate

## **Arroces y fideuà**

Arroz de pescado · Verduras ·  
Sepia · Marisco

## **Pescados y marisco**

Plancha · Horno · Vapor · Salsas  
ligeras

## **Platos frescos**

Ensaladas · Verduras asadas ·  
Cocina mediterránea

**Servir entre 6 y 8 °C.**

**Bellmunt i Oliver**  
*Viticultors*

# Marenostrium Ancestral Garnacha

## **Garnacha de montaña mediterránea**

Marenostrium Garnacha nace de viñedos de Garnacha en Cabanes, situados a unos 350 metros de altura y muy cerca del mar Mediterráneo, sobre suelos extremadamente calizos, en secano y con trabajo ecológico y regenerativo.

Se elabora mediante método ancestral, con prensado directo, sin filtrado, sin clarificado y sin estabilización.

**Cabanes · Caliza · Secano ·  
Método ancestral**

*Bellmunt i Oliver*  
*Viticultors*

# Marenostrium Ancestral Garnacha

## Datos técnicos

Tipo: Espumoso rosado

Añada: 2025

Lote: 202508

Variedad: Garnacha

Alcohol adquirido: 13% vol.

Alcohol total: 13,50% vol.

Azúcares totales: 10 g/L

Acidez total: 5,22 g/L

Acidez volátil: 0,37 g/L

SO<sub>2</sub> total: 16 mg/L

Presión: 6,2 bar

Estado: Apto IGP- ECO

Alérgenos: contiene sulfitos

Bellmunt *i* Oliver  
Viticultores