



BODEGAS
NAVAJAS
ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO DE RIOJA



NAVAJAS

BLANCO JOVEN

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA: Rioja Alta.

VARIETADES: 100 % Viura.

VITICULTURA: La uva procede exclusivamente de viñedos situados en las proximidades de la bodega, en la localidad de Navarrete, con una edad media de 25 años. La vendimia es realizada de manera manual, entre la última semana de septiembre y la primera quincena de octubre.

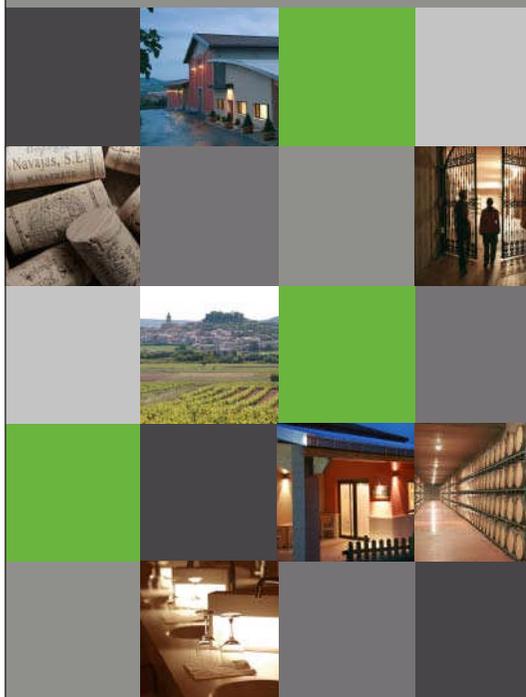
ELABORACIÓN: Tradicional, por sangrado del mosto y yema con una ligera maceración previa, tras un desfangado estático fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15- 17° C. Después de una suave clarificación y estabilización por frío el vino es embotellado.

NOTA DE CATA: Es un vino joven, alegre, fresco, de color amarillo pajizo, reflejo de la variedad con la que está elaborado.

Su paso de boca es suave y agradable; guarda un buen equilibrio ya que apreciándose desde el principio se mantiene dejando un recuerdo grato y vivo que nos traslada al afrutado de su aroma primario.

MARIDAJE: Combina a la perfección con pescados y mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10-12° C.



BALGARAUZ, 2 26370 NAVARRETE LA RIOJA ESPAÑA
TEL. +34 941 440 140 / +34 941 440 811 FAX. +34 941 440 657
info@bodegasnavajas.com / www.bodegasnavajas.com