



BODEGAS
NAVAJAS
ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO DE RIOJA



NAVAJAS

GRAN RESERVA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA: Rioja Alta.

VARIEDADES: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

VITICULTURA: Procede de nuestras viñas más viejas, podadas en forma de “vaso” y actuando “en verde” para que produzcan pocos y pequeños racimos buscando la mayor superficie foliar expuesta con el fin de conseguir una óptima maduración fisiológica y, sobre todo, polifenólica lo que nos permitirá extraer más tarde las mejores propiedades de estas 3 variedades elegidas. Haciendo un seguimiento de la maduración fenólica, estudiando los resultados y valorando otros aspectos que consideramos importantes: tamaño de la baya, peso del racimo, estado de los taninos del hollejo y las pepitas, decidimos si la uva que se recogerá en la campaña es apta para nuestro Gran Reserva, si no ocurre así no hacemos este tipo de vino.

ELABORACIÓN: Sigue el proceso tradicional con uva despalillada. Las fermentaciones son naturales con temperatura controlada, trabajando para que el potencial conseguido en la viña se manifieste en el vino y, al pasar a las barricas, se estabilice y madure.

CRIANZA: El vino entra en las barricas tras un pequeño periodo de reposo natural posterior a la fermentación maloláctica. Permanece en roble nuevo, americano y francés, con una edad media de 3 años, durante 24 meses en los que ocurren, bajo unas condiciones adecuadas de humedad y temperatura y realizando los trasiegos convenientes, los procesos y reacciones que permiten la estabilidad de los componentes responsables de sus características fenólicas y aromáticas futuras.

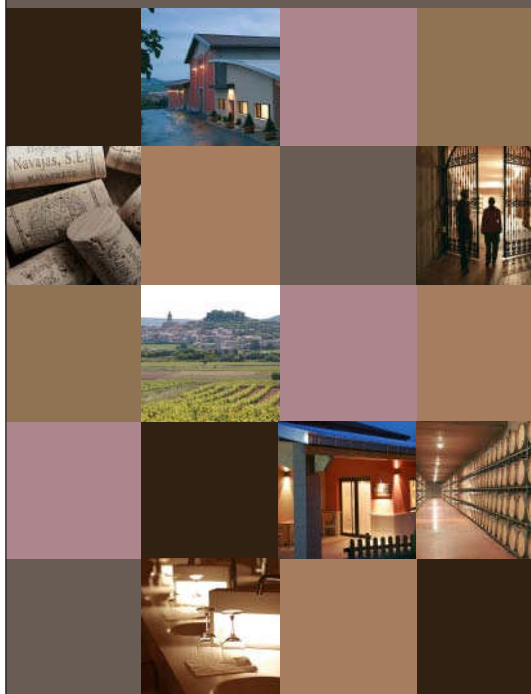
Logrado esto y sin ningún tratamiento posterior pasa a la botella en la que reposará en silencio, con la mínima iluminación y bajo determinados valores de temperatura y humedad al menos 36 meses para redondearse, suavizarse, mostrar su plenitud y longevidad.

NOTA DE CATA: Este vino de color rojo rubí de capa media-alta, equilibrado, complejo, encaja muy bien el recuerdo de los aromas propios de las variedades utilizadas para su elaboración, fruta roja madura, regaliz y los aportados por la madera de roble, balsánicos, canela, pimienta. Es redondo, sedoso, delicado, amplio pero vigoroso y robusto a la vez.

Destaca su armonía en la boca, resulta ligeramente tánico con un final sabroso, deja un recuerdo largo, cálido y elegante.

MARIDAJE: Especialmente indicado para disfrutar con embutidos ibéricos, carnes rojas y platos de caza mayor.

TEMPERATURA DE SERVICIO: recomendamos decantarlo 30 minutos antes de servirlo a una temperatura de 16-18 °C.



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