



B O D E G A S
NAVAJAS
ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO DE RIOJA



NAVAJAS

RESERVA DE LA FAMILIA

RIOJA

DESIGNACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA: Rioja Alta.

VARIEDADES: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

VITICULTURA: Con nuestras viñas más viejas, con nuestra experiencia y buscando conseguir y conjugar las mejores características de nuestras variedades tintas seleccionamos la uva de partida para obtener este vino con el que queremos homenajear a nuestros amigos y personas más cercanas.

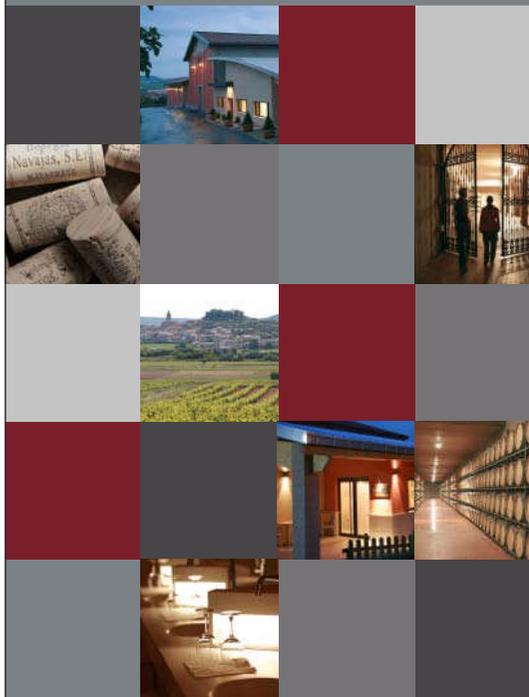
ELABORACIÓN: De los depósitos destinados a elaborar el futuro Reserva escogemos los vinos que nos parecen más entrañables. Los que después de su paso por las naves de crianza y por el dormitorio de botellas pueden resultarnos más amables, agradecidos, especiales.

Siempre basándonos en la calidad aromática y polifenólica, en el suave y continuo equilibrio, en la estructura, la potencia y la armonía, a la hora de elegir la mezcla final nos fiamos de nuestro gusto y tradiciones.

NOTA DE CATA: Logramos un vino franco, maduro, sabroso, que encaja los recuerdos de la juventud con las virtudes de la crianza y la redondez de la botella. Es apetitoso, con un paso de boca fácil y continuo pero pleno y robusto. Es penetrante, largo y cálido. Destaca por su originalidad.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir entre 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