



BODEGAS
NAVAJAS
ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO DE RIOJA



NAVAJAS

ROSADO JOVEN

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA: Rioja Alta.

VARIETADES: 50% Tempranillo, 50% Viura.

VITICULTURA: Las parcelas de viñedo que van a ser destinadas a la elaboración de este tipo de vino se determinan en el seguimiento durante el ciclo vegetativo anual para conjugar de la mejor manera posible las propiedades inherentes de las variedades implicadas en el momento de la vendimia. La vendimia se realiza de manera manual, entre la última semana de septiembre y la primera quincena de octubre.

ELABORACIÓN: La uva se encuba en depósitos de acero inoxidable sangrándose el mosto yema tras 24-48 horas de maceración en frío; se hace un desfangado, estático para fermentar a continuación a una temperatura controlada entre 17 y 19° C. Tras una suave clarificación se estabiliza por frío y se embotella.

NOTA DE CATA: Presenta un color rosáceo pálido, asalmonado, típico de los vinos rosados demandados en esta zona de la Denominación de Origen. Tiene un suave aroma a fruta madura y a flores que unido a su gusto ligero pero amplio se manifiesta durante todo su "recorrido" dejando una sensación final fresca y cálida a la vez.

MARIDAJE: Ideal para acompañar con pescados, verduras y platos de pasta.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Recomendamos consumirlo a 12° C.



BALGABAUZ, 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