



BODEGAS  
**NAVAJAS**  
ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO DE RIOJA



# NAVAJAS

ROSADO CRIANZA

R I O J A

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

**ZONA:** Rioja Alta.

**VARIEDADES:** 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 desfogado, estático para fermentar a continuación a una temperatura controlada entre 17 y 19° C.

**CRIANZA:** Se elige el vino apropiado y se mete en barricas nuevas de roble americano donde, siempre en función de las características que va adquiriendo, permanecerá entre 6 y 8 meses. Ya en depósito se clarifica suavemente, se estabiliza por frío y se embotella.

**NOTA DE CATA:** Presenta un color rosa palo asalmonado consecuencia de su paso por madera. Tiene delicados aromas a fruta compotada y madura y recuerdos florales en consonancia con los especiados y vainillas cedidos por la barrica. Su paso por boca es fluido, fresco, firme, amplio, con largo y cálido retrogusto y bastante estructurado todo ello en perfecto equilibrio.

**MARIDAJE:** Ideal para degustarlo en el aperitivo ó para tomarlo con pasta, arroz o carnes ligeras.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Recomendada 14° 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