



BODEGAS
NAVAJAS
ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO DE RIOJA



NAVAJAS

TINTO JOVEN

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA: Rioja Alta.

VARIETADES: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

VITICULTURA: Como consecuencia del seguimiento anual del ciclo vegetativo se determina la fecha de vendimia buscando siempre una maduración fenólica y aromática adecuada dentro del potencial propio de la zona y de las variedades. La vendimia se realiza de manera manual entre la última semana de septiembre y la primera quincena de octubre.

ELABORACIÓN: La uva, una vez despallada, se encuba y tras 24-48 horas de maceración en frío fermenta con sus propias levaduras salvajes a una temperatura no superior a 28° C. Finalizado este primer proceso el vino se trasiega y se hacen las mezclas apropiadas previamente a la fermentación maloláctica que ocurre de forma natural a una temperatura entre 17 y 19° C.

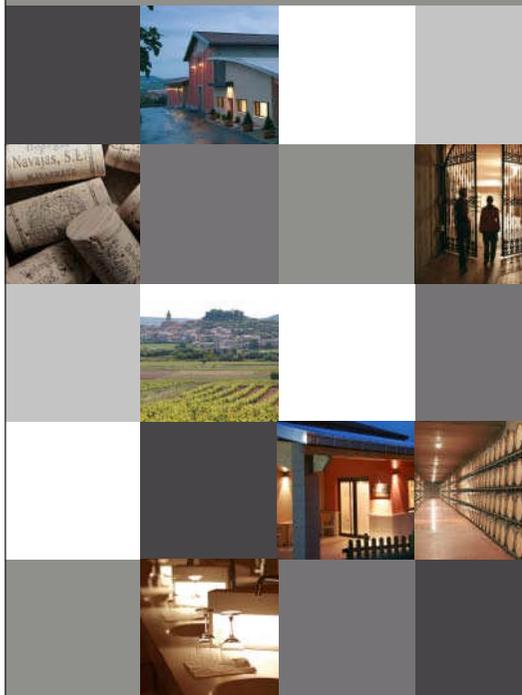
Después de unos meses de reposo en depósitos de acero inoxidable, el vino tras una suave clarificación y filtración pasa a la botella para alcanzar la redondez adecuada.

NOTA DE CATA: Se aprecian muy bien los matices típicos de la variedad Tempranillo impulsados por el Mazuelo que le ayuda a potenciar su correcta acidez y su aroma silvestre y afrutado recordando bayas rojas.

El color rojo cereza con ligeros matices violáceos y el tono de su capa media son expresión de su juventud, adelantándonos una boca fresca pero compleja y sabrosa con una astringencia muy suave y un postgusto medio-largo muy vivo y satisfactorio.

MARIDAJE: El acompañante perfecto para todo tipo de carnes, guisos, ensaladas y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16° 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