



BODEGAS
NAVAJAS
ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO DE RIOJA



NAVAJAS

BLANCO CRIANZA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA: Rioja Alta.

VARIETADES: 100% Viura.

VITICULTURA: La uva procede exclusivamente de viñedos situados en las proximidades de la bodega, en la localidad de Navarrete, con una edad media de 25 años. La vendimia es realizada de manera manual, entre la última semana de septiembre y la primera quincena de octubre.

ELABORACIÓN: Tradicional, por sangrado del mosto y con una ligera maceración previa, tras un desfangado estático fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15- 17° C.

CRIANZA: Finalizada la fermentación alcohólica seleccionamos el vino adecuado en función, sobre todo, de sus propiedades aromáticas y estructura que entra en barricas nuevas de roble americano y francés donde permanece durante un período de tiempo de 6 meses como mínimo, que se determina por cata y varía según las características adquiridas en su evolución y las de la uva de partida. Una vez trasegado se clarifica de forma suave, se estabiliza por frío y se embotella.

NOTA DE CATA: Es un vino con un paso de boca delicado, gracioso y fresco pero cálido y maduro a la vez, de color amarillo claro con ligeros toques dorados, todo ello consecuencia de haber alcanzado el equilibrio entre los olores y sabores propios de la juventud y los aportados por la bodega. Su paso de boca es fluido y agradable; destaca la armonía que se mantiene resultando largo, sedoso, vivo, pleno.

MARIDAJE: Muy apropiado para degustarlo con todo tipo de pescados, mariscos y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir entre 12-14° 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