

## NAVAJAS

TINTO CRIANZA

R I O J A
DENOMINACIÓN DE ORIGIN CALIFECADA

ZONA: Rioja Alta.

VARIEDADES: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

VITICULTURA: Nace a partir de uva seleccionada, escogida a la vista de los resultados de varios años de seguimiento, entre las parcelas propiedad de la bodega y las de sus proveedores.

La vendimia se realiza de manera manual, entre la última semana de septiembre y la primera quincena de octubre.

**ELABORACIÓN:** El criterio para la elaboración de nuestros tintos es similar: obtener la mejor maduración fenólica y aromática siempre en función de las condiciones propias de cada campaña y de las características del tipo de vino a obtener. Para ello seguiremos el proceso tradicional con uva despalillada. Las fermentaciones son naturales, con temperatura controlada, trabajando para extraer todo el potencial conseguido en la viña y así poder estabilizarlo y matizarlo durante la crianza.

**CRIANZA:** Acabada la fermentación maloláctica, el vino se clarifica y filtra para reposar en las barricas de roble, americano y francés, donde permanecerá un mínimo de doce meses. Transcurrido este período de crianza el vino es embotellado y pasa al "botellero" donde logrará el equilibrio adecuado antes de salir hacia el consumidor.

**NOTA DE CATA:** Tiene un color guinda con toques violáceos muy ligeros y un aroma equilibrado entre la vivacidad y el afrutado propios de la variedad dominante y el aportado por la madera. Logra alcanzar una "madurez" y un equilibrio fenólico y aromático que se aprecia en su armonía y redondez.

En la boca es amplio, con taninos suaves pero bien estructurado, redondo, largo, con un recuerdo fino y agradable.

**MARIDAJE:** El compañero ideal de tablas de embutidos y quesos, carnes rojas y platos de caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 15-16° C.