



BODEGAS
NAVAJAS
ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINO DE RIOJA



NAVAJAS

RESERVA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA: Rioja Alta.

VARIETADES: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

VITICULTURA: Con nuestras viñas más viejas, con nuestra experiencia y buscando conseguir y conjugar las mejores características de nuestras variedades tintas seleccionamos la uva de partida para obtener este vino. La vendimia se realiza de manera manual, la primera quincena de octubre.

ELABORACIÓN: Sigue 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: El vino entra en las barricas tras un pequeño periodo de reposo natural posterior a la fermentación maloláctica, la clarificación y filtración. Permanece en roble americano y francés, durante un mínimo de 20 meses. Transcurrido este periodo de crianza el vino es embotellado y reposa en nuestro "botellero" donde logrará el equilibrio adecuado antes de salir hacia el consumidor.

NOTA DE CATA: Este vino de color rojo rubí de capa media-alta alcanza, tras su crianza y posterior envejecimiento, el deseado equilibrio y su fino bouquet apreciándose la fruta madura en consonancia con los aromas especiados y balsámicos. Es carnoso y amplio, con un final de boca muy expresivo y elegante y un retrogusto largo y sereno.

MARIDAJE: Especialmente indicado para disfrutar con embutidos ibéricos, quesos, carnes rojas y platos de caza mayor.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Recomendamos consumirlo a 16-18° C.

BALGARAIZ, 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