

Bodegas d. Mateos

NAVALDAR

Crianza



PRODUCTO. NAVALDAR CRIANZA

BODEGA. Bodegas d. Mateos SL

ÁREA DE PRODUCCIÓN. Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN. Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

VARIETADES. 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO. 40 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO. 5.500 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO. 13,8% vol.

ELABORACIÓN

1. Despalillado de las uvas
2. Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15°C durante 3 días
3. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (28°C) durante 25 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora
4. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 10 días
5. Fermentación maloláctica durante 36 días en depósitos de acero inoxidable
6. Crianza en barricas de 225L nuevas y de segundo uso de roble francés (70%) y roble americano (30%) durante 12 meses
7. Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses
8. Embotellado sin filtrar
9. Crianza en botella un mínimo de 12 meses antes de su salida al mercado
10. Etiquetado y expedición

VISTA. Color rojo rubí brillante con capa alta y poco evolucionado

NARIZ. Aromas muy marcados a regaliz y fruta compotada (orejones, ciruelas y guindas) que se funden con notas de su paso por barrica (especies, vainilla y torrefactos) y un suave fondo lácteo

BOCA. Vino largo y muy amplio con una marcada acidez que lo equilibra en su conjunto. Retrogusto de ciruelas pasas y aromas de crianza, vainilla y pan tostado con un final sabroso, dulce y mineral

TEMPERATURA DE CONSUMO. 17°C

MARIDAJE. Estofados de caza y carnes a la brasa, asados de cordero, migas, quesos curados, frutos secos y embutidos ibéricos

BODEGAS D. MATEOS SL

Camino de los Agudos s/n
(ES) 26559 Aldeanueva de Ebro
LA RIOJA - España

www.bodegasmateos.com
info@bodegasmateos.com
Tel: +34 941 261 897
Fax: +34 941 105 007

RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA

BdM
Bodegas Mateos