

Bodegas d. Mateos

NAVALDAR

Rosado



PRODUCTO: NAVALDAR ROSADO

BODEGA: Bodegas d. Mateos SL

ÁREA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN: Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

VARIETADES: 100% Garnacha tinta

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO: 6.500 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

ELABORACIÓN

1. Despalillado de las uvas
2. Maceración pelicular de los hollejos durante 24 horas a temperatura de 16°C
3. Sangrado del depósito obteniendo el mosto yema
4. Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 17°C
5. Clarificación y filtrado del vino
6. Estabilización por frío y embotellado
7. Etiquetado y expedición

VISTA: Rosa salmón pálido, brillante y muy atractivo

NARIZ: Fresco, goloso e intenso, con sutiles notas vegetales, destacando aromas frutales de frambuesa, fresa, grosella y gominolas

BOCA: Perfecto balance entre dulzor y acidez con un final ligeramente amargo, que invita a seguir bebiendo

TEMPERATURA DE CONSUMO: 12-14°C

MARIDAJE: Pescados en salazón, arroces, menestras y parrilladas de verduras. Ideal como acompañamiento de cocina oriental

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