

Bodegas d. Mateos

NAVALDAR

Tinto Joven



PRODUCTO. NAVALDAR TINTO JOVEN

BODEGA. Bodegas d. Mateos SL

ÁREA DE PRODUCCIÓN. Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN. Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

VARIEDADES. 100% Tempranillo

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO. 25 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO. 6.500 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO. 13,5% vol.

ELABORACIÓN

1. Despalillado de las uvas
2. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (26°C) durante 30 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora
3. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 5 días
4. Fermentación maloláctica durante 35 días en depósito de inox.
5. Trasiegos
6. Clarificación
7. Estabilización, filtración y embotellado
8. Etiquetado y expedición

VISTA. Color rojo picota muy intenso e irisaciones granates. Capa media-alta

NARIZ. Aromas muy intensos a regaliz y frutos del bosque muy maduros (ciruelas pasas, moras y casis). Siempre presente un toque lácteo y balsámico que envuelve todo el conjunto

BOCA. Vino largo e intenso, con una gran sensación carnosa y amplia. Final ligeramente dulce con marcados toques de regaliz y frutos negros como ciruelas, zarzamoras y arándanos

TEMPERATURA DE CONSUMO. 16°C

MARIDAJE. Carnes blancas, guisos de legumbres, tapas, setas, arroces con carne, embutidos y quesos curados. Ideal con chuletilas de cordero a la parrilla.

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