

Bodegas d. Mateos

NAVALDAR

Vendimia Seleccionada



PRODUCTO. NAVALDAR VENDIMIA SELECCIONADA

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. 35 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 35 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 33 días en depósito de inox.
5. Trasiegos
6. Crianza en barricas de 225L de roble francés (100%) nuevas y de segundo año durante 6 meses
7. Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 3 meses
8. Estabilización, filtrado y embotellado
9. Etiquetado y expedición

VISTA. Color rojo guinda muy brillante con capa media-alta

NARIZ. Aromas a frutas rojas como cerezas y fresas silvestres con un marcado fondo de regaliz típico de la variedad tempranillo. En el fondo aparecen tonos sutiles de crianza como vainilla, cedro, tabaco rubio y ligeros torrefactos que prolongan la sensación frutal. Al final se perciben ligeras notas minerales que lo hacen un vino muy complejo

BOCA. Entrada en boca suave con un paso por boca aterciopelado en todo su recorrido. Buena acidez que redondea un final balsámico y goloso haciendo el vino muy largo y persistente

TEMPERATURA DE CONSUMO. 16°C

MARIDAJE. Carnes blancas y cordero, guisos de legumbres, sopas de ajo, embutidos y quesos cremosos. Ideal con guiso de patatas a la riojana

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