

Bodegas d. Mateos

NAVALDAR

Blanco



PRODUCTO. NAVALDAR BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

BODEGA. Bodegas d. Mateos SL

ÁREA DE PRODUCCIÓN. Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN. Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

VARIETADES. 100% Viura

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO. 20 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO. 8.700 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO. 12,5% vol.

ELABORACIÓN

1. Despalillado de las uvas
2. Suave prensado de las uvas para la obtención del mosto
3. Desfangado y clarificación del mosto
4. Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 17°C
5. Encubado y finalización de la fermentación alcohólica en barricas de 225L.
6. Crianza en barricas en presencia de sus lias durante 3 meses con battonages semanales
7. Clarificación y filtrado del vino
8. Estabilización y embotellado
9. Etiquetado y expedición

VISTA. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante

NARIZ. Fresco, intenso y frutal. Notas de frutas de pepita (manzana golden y pera en compota), combinadas con aromas cítricos (limón y pomelo) y un final con recuerdos de avellanas aportados por su paso por madera

BOCA. Fresco, con dominio de los cítricos conjugados con sabores a manzanas compotadas, generando una sensación de acidez-dulzor muy sorprendente y agradable

TEMPERATURA DE CONSUMO. 10-12°C

MARIDAJE. Pescados al horno, marisco, ensaladas, arroces y pastas salteadas. Ideal como aperitivo

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