

Navaldar

/Crianza


Bodegas d. Mateos

🌡️ 17 °C

♥️ Carnes rojas, barbacoas, guisos de ternera y legumbres.











RIOJA
Denominación de Origen Calificada

VISTA Color rojo rubí brillante con capa media y poco evolucionado, limpio.

NARIZ Nariz intensa y compleja, en la que aparecen aromas de frutas negras (moras y arándanos) y monte bajo (lavanda, eneldo, romero). Notas de madera balsámica que va evolucionando hacia especias dulces (vainilla, coco, clavo) y chocolate negro.

BOCA Demuestra personalidad y carácter. Elementos balsámicos y mentolados que realzan los sabores a frutas negras compotadas (marrasquino). El final es largo y aparecen notas de crianza en roble ligeramente amargas (cacao, café) que limpian la boca e invitan a seguir bebiendo

 Navaldar Crianza	 75 % Tempranillo, 13 % Garnacha, 7 % Mazuelo y 5 % Graciano
 Bodegas d. Mateos S. L.	 40 años
 D. O. Calificada Rioja	 5,500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14,05 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15 °C durante 3 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (28 °C) durante 25 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora. ❹ Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 10 días. ❺ Fermentación maloláctica durante 36 días en depósitos de acero inoxidable. ❻ Crianza en barricas de 225 l nuevas y de segundo uso de roble francés (70 %) y roble americano (30 %) durante 12 meses. ❼ Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. ❽ Embotellado sin filtrar. ❾ Crianza en botella un mínimo de 12 meses antes de su salida al mercado. ❿ Etiquetado y expedición.