

SEÑORIO DE NAVA

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO

TINTO JOVEN
TEMPRANILLO
13,5% Vol.

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos . Una vez realizada la vendimia manualmente, las uvas se llevan a la tolva de recepción de la bodega donde se despalilla y estruja a presión controlada, para poner en contacto lo antes posible el mosto con los hollejos. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 12 días a 25-26°C con remontados periódicos. La fermentación maloláctica también se produce en depósitos de acero inoxidable. Se clarifica y filtra antes de su embotellado y salida al mercado.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rojo con tintes violáceos propios de su juventud. La nariz es limpia e intensa, con aromas primarios de frutas silvestres destacando la frambuesa y la mora. En boca está bien estructurado, excelente carnosidad y un perfecto equilibrio de sabores con un posgusto afrutado.

Vino ideal para acompañar tablas de embutidos, aperitivos, pastas, sopas castellanas, huevos rotos, potajes, carnes, pescados en salsa, asados y cualquier tipo de quesos.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 14-15°C.



13,5 %Vol.

