



Señorío de Nava Tinto

Cosecha 2017

100% Tinta del País

13 % Vol.

Ac. Total 4,71 g/l (Ac. Tartárico)

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos en Gumiel del Mercado (Burgos).

Una vez realizada la vendimia manualmente, las uvas se llevan a la tolva de recepción de la bodega donde se despalilla y estrujan, 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 bien estructurado, excelente carnosidad y un perfecto equilibrio de sabores con un postgusto afrutado.

Vino ideal para acompañar tablas de embutidos, pastas, sopa castellana, potajes, carnes y pescados a la plancha, asados y cualquier tipo de queso.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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

DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO	UNIDADES por caja	CAJA dimensiones (mm)	CAJAS EURO palet
150 cl	6 bot	305x205x357	
75 cl	6 bot	232x156x314	100
75 cl	12 bot	314x234x313	60
37,5 cl	12 bot	260x194x238	108
18,7 cl	24 bot	317x213x172	48

