

SEÑORIO DE NAVA

**CRIANZA
TEMPRANILLO
14 MESES
EN BARRICA**

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RIBERA
DEL
DUERO**



2007
2002
PLATA
DU VIN
BOURDEAUX



2006
2002
ORO
BACCHUS



2010
2002
ORO Y PLATA
DU VIN
BOURDEAUX



2019
ORO
PREMIOS
VINDUERO



2008
2002
ORO
MONDIAL
BRUXELLES



2013
ORO
MONDE
SELECTION



2008
2005
PLATA
VINALIES
INTERNATIONAL



2015
PLATA
INTERNATIONAL
WINE & SPIRIT
COMPETITION

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos. Vendimia manual seleccionada en viñedo. Una vez en bodega se despalilla y estruja. La fermentación alcohólica se hace en inoxidable durante 12 días a 28°C con dos remontados diarios. La fermentación maloláctica también es en inoxidable. Durante 14 meses permanece en barrica de roble americano. Se embotella y permanece 12 meses más en botella para completar su evolución y perfecto redondeo antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rojo cereza con matices cobrizos. De nariz compleja y fina a la vez, con aromas persistentes de base frutal, realzados por la madera de la crianza. En boca es equilibrado, vivo y muy elegante. Guarda un magnífico equilibrio entre la fruta y la madera.

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.



14%Vol.

