

SEÑORIO DE NAVA

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO



2013
PLATA
ZARCILLO



2013
2001
1996
ORO
BACCHUS



2001
1996
1993
PLATA
DU VIN
BOURDEAUX



1998
ORO
MONDIAL
BRUXELLES



2013
ORO
MONDE
SELECTION



2003
ORO
VINALIES
INTERNATIONAL

**RESERVA
TEMPRANILLO**
24 MESES
EN BARRICA

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos. Para su elaboración se realiza una selección en el viñedo de los mejores racimos de cada cepa. Según se recepciona en bodega, se despallilla y estruja el fruto. La fermentación alcohólica se hace en depósitos de acero inoxidable durante 14 días a 28°C, con remontados periódicos diarios. A continuación hace la fermentación maloláctica también en inoxidable. La crianza se hace en barrica de americano primero y después francés durante 18-24 meses. Después de embotellarse, termina su evolución y afinamiento reposando 12 meses más en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color cereza madura con ribete grana. En nariz, sobre la base de fruta madura, aparecen aromas complejos y elegantes de maderas especiadas y tostadas. En boca es corpulento, persistente, aterciopelado y de sabroso posgusto.

Vino ideal para acompañar carnes a la brasa, atun, pescados en salsa, potajes y asados.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 16-17°C.



14 %Vol.

