

SEÑORÍO DE NAVA

DESDE 1986

Joven

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos. La vendimia se realizó manualmente. Una vez en bodega, la uva se despalilla y estruja a presión controlada, para poner en contacto lo antes posible el mosto con los hollejos. La fermentación alcohólica también se produce en depósitos de acero inoxidable. Se clarifica y filtra antes de su embotellado y 2 meses más en botella, antes de su salida al mercado.

NOTAS DE GATA Y MARIDAJE

Color rojo picota con tintes violáceos propios de su juventud. La nariz es limpia, intensa y elegante, con aromas primarios de frutas silvestres destacando la frambuesa y la mora. En boca está bien estructurado, redondo, sedoso, todo fruta, nada la enmascara. Posgusto largo y afrutado.

Vino ideal para acompañar tablas de embutidos, aperitivos, croquetas, huevos rotos, carnes, tablas de quesos, tortilla de patata. Es muy versátil.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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



14 Vol.