

Señorío de Nava Roble

Cosecha 2017

Vino Tinto con 3 meses de bodega

100% Tinta del País

13,5 % Vol.

Ac. Total 4,70 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 produce el despalillado y estrujado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 12 días a 28°C y con remontados periódicos. Una vez trasegado a otros depósitos de acero inoxidable realiza la fermentación maloláctica. Su crianza en bodega de roble americano es de 3 meses. Se filtra y embotella. Permanece 2 meses en más en bodega hasta que sale al mercado, para que termine su afinamiento y perfecto redondeo.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rojo cereza con matices un poco cobrizos de la crianza. Con aromas dominantes de frutas maduras rojas y ligero recuerdo a madera.

Destacan las notas frutales muy nítidas acompañadas de una ligera crianza en roble.

En boca es equilibrado y vivo, elegante y aterciopelado. Guarda un magnífico equilibrio entre la fruta y la madera. Vino ideal para acompañar arroces, pastas, embutidos así como carnes o pescados asados.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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

DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO	UNIDADES por caja	CAJA dimensiones (mm)	CAJAS EURO palet
75 cl	6 bot	242x161x314	100
75 cl	12 bot	323x242x314	50
150 cl	6 bot	305x205x357	48

