

Navajas Vino Tinto – Reserva DOCa *Bodegas Navajas*

Rioja gilt als die bedeutendste Weinbauregion Spaniens. Am Oberlauf des Ebro wird auf weißen Kalk- und rotgrauen Lehmböden überwiegend Rotwein angebaut und im Bordeaux-Stil vinifiziert. Das Anbaugebiet wird in drei Gebiete unterteilt - Rioja Alta, Rioja Baja und Rioja Alavesa.

Die Bodega Navajas ist ein mittelständiges Weingut, das 1918 gegründet wurde. Die Weinberge erstrecken sich über 10 ha im höher gelegenen Teil „Rioja Alta“ mit kühlerem Klima und guten Niederschlägen. Das ergibt feine Weine mit gutem Säuregerüst, die sich daher auch sehr gut lagern lassen. Alle Rotweine werden in Eichenholzfässern zwischen 6 Monaten und 3 Jahren gelagert. In den letzten Jahren wurde die Kellerei auf den neuesten Stand der Technik gebracht, was eine herausragende Qualität bringt.

Anbaugebiet:	Rioja/Spanien
Rebsorten:	Tempranillo, Graciano
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	7 - 8 Jahre
Restzucker:	0,81 g/l
Säure:	5,88 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Lagerung:	24 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, anschließend 16 Monate in der Flasche
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 422 183 000 165



Art.-Nr. 92073

Charakteristik: granatrote Farbe, ein Spitzen-Rioja mit viel Frucht, Kraft und Konzentration, aber nicht schwer, harmonisch und vollmundig mit dezenter Holznote.

Passend zu: Serrano-Schinken, reifem Käse, rotem Fleisch, Lamm

Auszeichnungen: Jahrgang 2016: Mondial du Bruxelles - SILBER