

Navajas Vino Tinto – Crianza DOCa

Bodegas Navajas

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

Die Bodegas 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.

Region:	Rioja/Spanien
Rebsorten:	Tempranillo, Garnacha
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	4 - 5 Jahre
Restzucker:	< 2 g/l
Säure:	5,84 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 422 183 000 066



Art. 92100

Charakteristik: 12 Monate in amerikanischer Eiche gelagert. Dichtes tiefes kirschrot mit violetten Reflexen am Rand, im Bouquet ein Strauß von Aromen in denen Waldfrüchte und angenehme Vanilletöne hervorragen. Im Mund weich und rund, voll im Geschmack mit feiner Säurestruktur. Schöne Aromen von Früchten, Vanille und Würznoten.

Passend zu: passend zu rotem Fleisch, Lamm, mittelreife Käsesorten