

Navaldar

/Blanco

Bodegas
D. MATEOS
ALDEANUEVA DE EBRO (LA RIOJA) ESPAÑA

10-12 °C

♥ Pescados al horno, marisco, ensaladas, arroces y pastas salteadas. Ideal como aperitivo.



VISTA Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

NARIZ Fresco, intenso y frutal. Notas de frutas de pepita (manzana golden y pera en compota), combinadas con aromas cítricos (limón y pomelo) y un final con recuerdos de avellanas aportados por su paso por madera.

BOCA Fresco, con dominio de los cítricos conjugados con sabores a manzanas compotadas, generando una sensación de acidez-dulzor muy sorprendente y agradable.

 Navaldar Blanco Fermentado en barrica	 100 % Viura
 Bodegas d. Mateos S. L.	 20 años
 D. O. Calificada Rioja	 8,700 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 12,5 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Suave prensado de las uvas para la obtención del mosto. ❸ Desfangado y clarificación del mosto. ❹ Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 17 °C. ❺ Encubado y finalización de la fermentación alcohólica en barricas de 225 L. ❻ Crianza en barricas en presencia de sus lías durante 3 meses con battonages semanales. ❼ Clarificación y filtrado del vino. ❽ Estabilización y embotellado. ❾ Etiquetado y expedición.