



Navardia Reserva

Varietades: 70% Tempranillo, 30% Graciano.

Añadas: 2007, 2008

Elaboración: Procedentes de nuestros viñedos ecológicos, más antiguos y de menor producción, seleccionamos las mejores uvas de las diferentes variedades. En su elaboración empleamos la más moderna tecnología y la fermentación controlada a la temperatura adecuada para preservar las cualidades aromáticas y frutales de la uva. La maceración con los hollejos se prolonga para la obtención de mayor estructura y complejidad de los vinos. La crianza durante 18 meses en barricas de roble francés y el reposo en nuestro botellero durante 2 largos años, culmina el proceso previo a su salida al mercado.

CATA

Fase visual: Color rojo cereza muy cubierto, con destellos rubíes, sin apenas evolución. Limpio y brillante, de abundante lágrima.

Fase olfativa: De gran expresividad y complejidad aromática: nariz de fruta roja y negra compotada con notas almizcladas y fondos tostados, finales de cacao amargos.

Fase gustativa: Boca carnosa y sabrosa, fruta roja y negra de hueso, con tanino algo amargo que denota frescura. Final de chocolate especiado con largo postgusto.

Temperatura óptima de servicio 16°C a 18°C

Nota: Por sus especiales condiciones de elaboración pueden producirse ciertas precipitaciones con el paso del tiempo.