

# Navaldar

## /Reserva

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

18 °C

♥ Estofados de caza y aves de corral, carne roja a la parrilla, asados de cochinillo, foie gras, quesos curados y embutidos ibéricos.

Se recomienda decantar 30 minutos antes de su servicio para que el vino exprese todo su potencial.











**RIOJA**  
Denominación de Origen Calificada



**VISTA** Color rojo rubí brillante con capa media-alta y ligeros tonos teja.

**NARIZ** Aromas muy complejos de crianza con un fondo siempre presente de regaliz, fruta negra composita (ciruelas pasas e higos secos) y monte bajo. Un final con complejos aromas minerales, pólvora y especias.

**BOCA** Vino largo y amplio con un fondo estructurado y sedoso. Final aterciopelado y amable que deja un largo recuerdo a matices de crianza.

 Navaldar Reserva	 90 % Tempranillo, 5 % Garnacha, 5 % Graciano
 Bodegas d. Mateos S. L.	 50 años
 D. O. Calificada Rioja	 5.000 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 13,7 % vol

**ELABORACIÓN:** ❶ Despallado de las uvas. ❷ Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15 °C durante 4 días. ❸ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos y remontados diarios. ❹ Fermentación maloláctica. ❺ Crianza en barricas de 225 l nuevas y de segundo uso de roble francés (100 %) durante 14 meses. ❻ Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. ❼ Embotellado sin filtrar. ❽ Crianza en botella un mínimo de 24 meses antes de su salida al mercado.