

NAVISA



MONTERRA



VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 100%.



TERRUÑO

La uva Tempranillo con la que se elabora este vino pertenece al viñedo de la finca Morales, en el término municipal de Cabra, en plena Sierra de Montilla y próxima a las Sierras Subbéticas, cultivadas a 460 metros de altitud en suelos calcáreos.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

A primeros de septiembre, cuando se llega al punto óptimo de maduración fenólica y tecnológica, los racimos son vendimiados y encubados en depósitos de acero inoxidable, donde después de varios días macerando en frío, fermentarán a una temperatura máxima de 26°C. Tras la fermentación maloláctica se procede a un proceso de crianza de 12 meses en barricas de roble francés y 6 meses de reposo en botelleros.



NOTAS DE CATA

De color rojo cereza oscuro. Predominio de fruta de bosque madura, notas balsámicas y acompañado con aromas de madera noble y torrefactos. Fondo mineral. Paso de boca muy potente, amplio y redondo. Muy persistente y destaca el recuerdo de las notas de vainilla que percibíamos en fase olfativa.



MARIDAJE

Embutidos, carnes rojas y blancas, asados, quesos curados y pescados azules. Temperatura de servicio 16-18°C.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES



Navisa

NAVISA INDUSTRIAL VINÍCOLA ESPAÑOLA S.A.
Avda. José Padillo Delgado, s/n. 14550 MONTILLA, ESPAÑA.