

NAVISA



PUENTE VIEJO CRIANZA



VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.



TERRUÑO

Uvas procedentes de la D.O.P. "Rioja". Vino tinto certificado envasado en origen.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a doce meses de crianza en barricas de roble americano y seis meses de reposo en botella antes de su comercialización.



NOTAS DE CATA

De color rojo granate de capa media con ribetes rubí. En nariz muestra una buena concentración de aromas complejos de frutos rojos maduros y notas balsámicas y vainillas procedente del roble. A la boca es sabroso, persistente y de entrada agradable. Gran equilibrio entre acidez, tanicidad y alcohol.



MARIDAJE

Es compañero ideal para las carnes rojas asadas a la parrilla y toda clase de embutidos, especialmente el jamón ibérico. Excelente con todo tipo de caza con pluma y caza menor de pelo. Tiene cuerpo suficiente para responder a platos de venado o jabalí.



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.