



Navalegua 2015

VARIEDAD

100% Garnacha Tinta

TIPO DE SUELOS

Franco Arenosos

EDAD MEDIA DE LAS CEPAS

48 años

ELABORACIÓN

Navalegua es un vino fresco y alegre pensado para disfrutar de cada sorbo entre amigos, compartiendo una botella... o dos... Su elegancia, sutileza y frescura hace de Navalegua un vino excelente para tomar en el aperitivo y continuar con él toda la comida.

Es filosofía de la bodega elaborar cada viñedo por separado, incluso diferenciando zonas dentro de las parcelas.

Para Navalegua se realiza maceración prefermentativa en frío durante 4 días con el fin de extraer todo el carácter de la variedad, pasados estos días comienza la fermentación, la cual se desarrolla a temperatura controlada durante 20 - 25 días, la maceración se alarga algunos días más antes del descube.

Pasadas algunas semanas, cuando el vino se ha limpiado de forma natural por decantación, es el momento de realizar la mezcla parcelaria por cata, una vez decidido el cupage, este se pasa a barricas de 300 litros de roble francés, tostados medios y ligeros, nunca nuevas, para que el vino desarrolle todo su potencial aromático y expresividad de fruta sin que se vea ensombrecido por un exceso de madera.

CRIANZA

Navalegua 2015 ha permanecido en barrica durante 8 meses, la decisión del tiempo de permanencia en barrica la toma únicamente el vino.

PRODUCCIÓN Y GRADO ALCOHÓLICO

Producción de 1.300 botellas. Grado alcohólico 15% vol.



VINOS ECOLÓGICOS