

# Navaldar

## /Crianza

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

17 °C









♥ Carnes rojas, barbacoas, guisos de ternera y legumbres.



**VISTA** Color rojo rubí brillante con capa media y poco evolucionado, limpio.

**NARIZ** Nariz intensa y compleja, en la que aparecen aromas de frutas negras (moras y arándanos) y monte bajo (lavanda, eneldo, romero). Notas de madera balsámica que va evolucionando hacia especias dulces (vainilla, coco, clavo) y chocolate negro.

**BOCA** Demuestra personalidad y carácter. Elementos balsámicos y mentolados que realzan los sabores a frutas negras compotadas (marrasquino). El final es largo y aparecen notas de crianza en roble ligeramente amargas (cacao, café) que limpian la boca e invitan a seguir bebiendo.

 Navaldar Crianza	 75 % Tempranillo, 13 % Garnacha, 7 % Mazuelo y 5 % Graciano
 Bodegas d. Mateos S. L.	 40 años
 D. O. Calificada Rioja	 5.500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 14,05 % vol

**ELABORACIÓN:** ① Despalillado de las uvas. ② Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15 °C durante 3 días. ③ Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 25 días con bazuqueos y remontados diarios. ④ Fermentación maloláctica. ⑤ Crianza en barricas de 225 l nuevas y de segundo uso de roble francés (70 %) y roble americano (30 %) durante 12 meses. ⑥ Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses. ⑦ Embotellado sin filtrar. ⑧ Crianza en botella un mínimo de 12 meses antes de su salida al mercado.