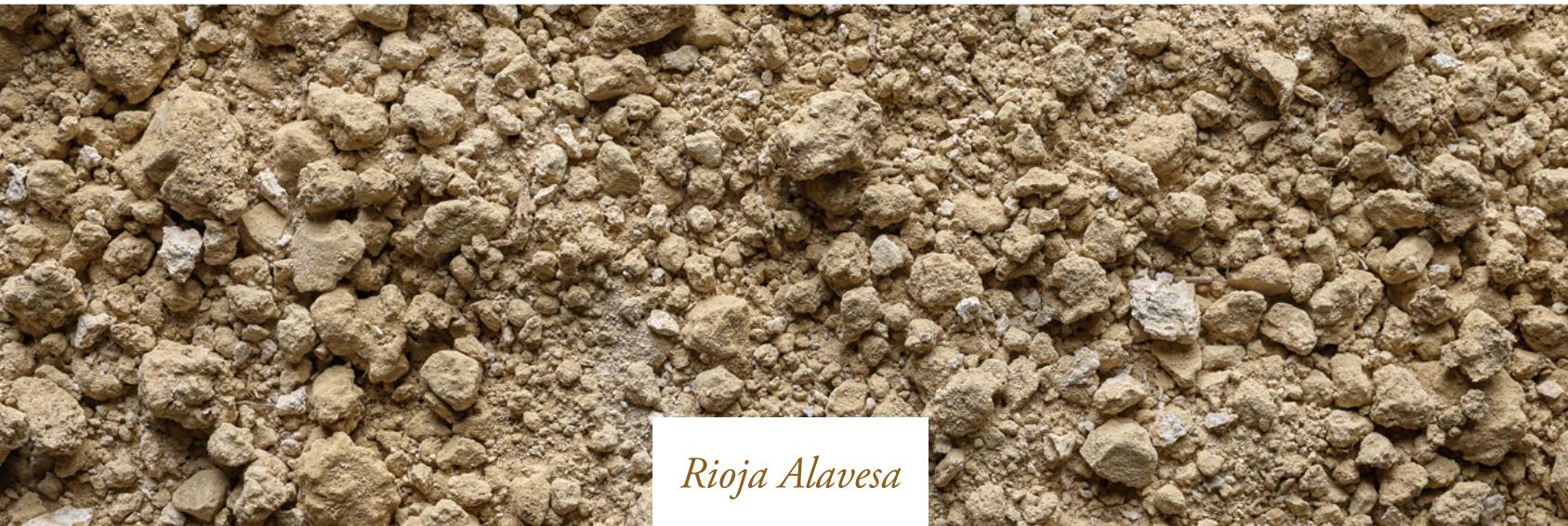
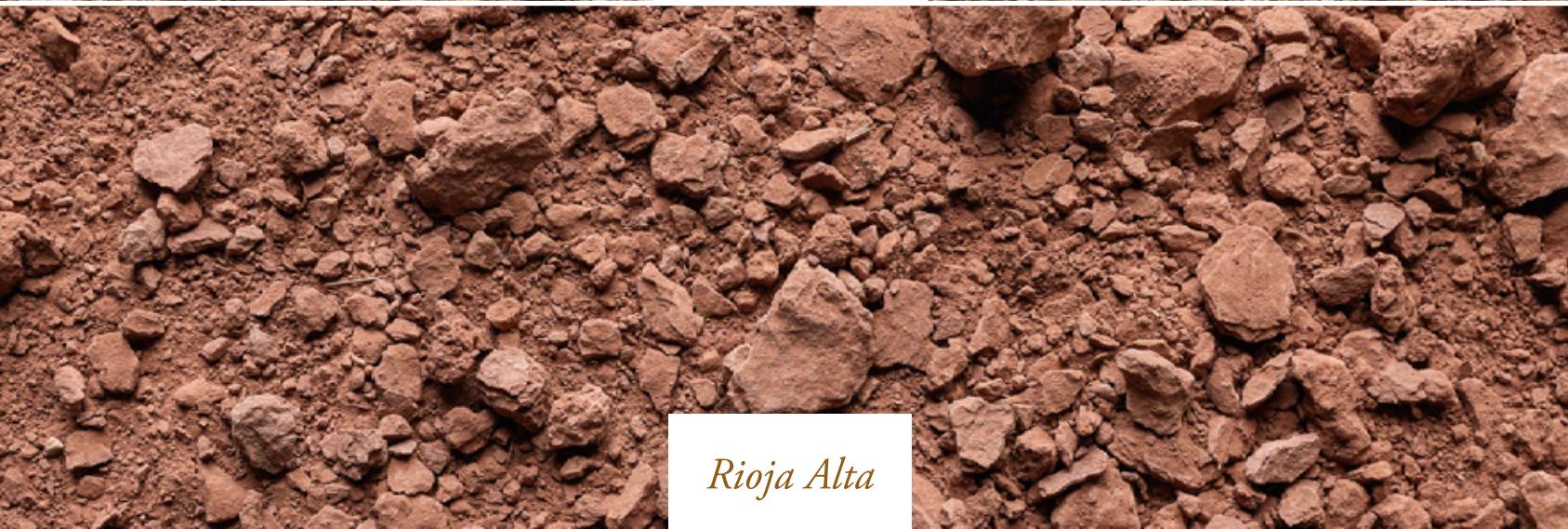




Rioja Oriental



Rioja Alavesa



Rioja Alta



MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja



Vino	La Nave blanco 2022
Variedades	Garnacha Blanca 10% y Viura 90%.
Origen	Rioja Oriental, Rioja Alavesa, Rioja Alta
Producción	3.082 botellas
Viñedo	Nuestro vino representa el tradicional vino de ensamblaje de todas las zonas de Rioja. Seleccionamos pequeñas parcelas distintas distribuidas por toda la Denominación. Lo que pretendemos es reflejar toda esa diversidad que ofrece Rioja, con sus distintos suelos, climas y variedades.
En la bodega	Prensado del racimo entero. El mosto se enfriá y se clarifica de manera natural durante 48 horas . Después se trasiega el mosto limpio a los depósitos de hormigón donde realiza la fermentación y se cría durante 3 meses sobre lías. Finalmente se trasiega y reposa otros 3 meses sobre sus lías finas antes de ser embotellado.
Notas de cata	El vino tiene un color verde limón con aromas de lima, pera, melón y melocotón. El paladar es seco con intensidad media, acidez medio y alcohol medio. Es un vino elegante, sútil y refrescante.
Alérgenos	Contiene Sulfitos
Energía	70kcal/100ml
	La Nave blanco 2022
	Alcohol 12,00% - Acidez total 4,5 g/l - pH 3,3 - Azúcar 1,0 g/l - SO ₂ Total: 50mg/l



MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja





Wine	La Nave white 2022
Varieties	Grenache Blanc 10% and Viura 90%.
Origin	Rioja Oriental, Rioja Alavesa, Rioja Alta
Production	3.082 bottles
Vineyard	<p>This is our wine that represents the blending tradition of Rioja. We select diverse vineyard plots throughout the whole region of Rioja. Blending together the different soils, climates and varieties in Rioja to make this wine. In the cellar we aim to maintain the fruit and express our impression of the terroir and vintage in Rioja.</p>
The cellar	<p>The grapes are whole bunch pressed. The must is cooled and settled naturally for 48 hours before racking the clean juice to the concrete tanks where it ferments for 3 months on the goss lees. We then rack the wine where it spends another 3 months on the fine lees before bottling.</p>
Tasting note	<p>This wine has a lemon green colour with primary fruit aromas of lime, pear, melon and peach. It is dry with a medium palate, medium acid and medium alcohol. Well balanced and pairs well with food.</p>
Allergens	Contains sulphites
Energy	70kcal/100ml
	La Nave white 2022
	Alcohol 12,00% - Total Acid 4,5 g/l - pH 3,3 - RS 1,0 g/l - Total SO ₂ : 50 mg/l



MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja

