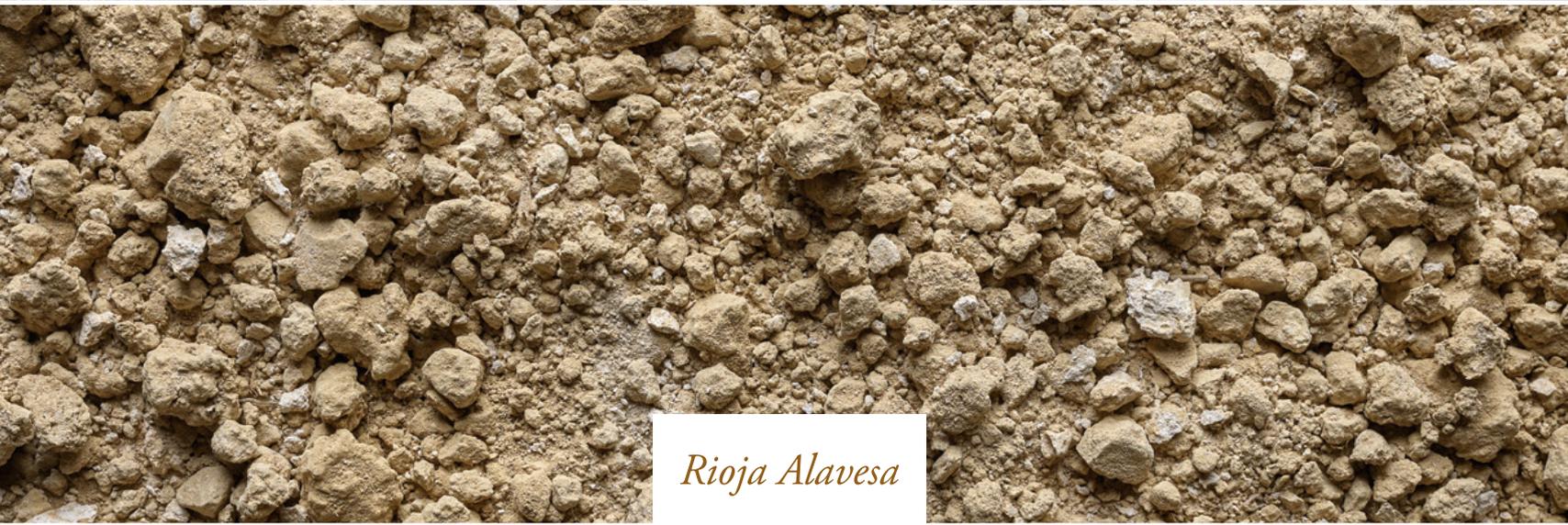
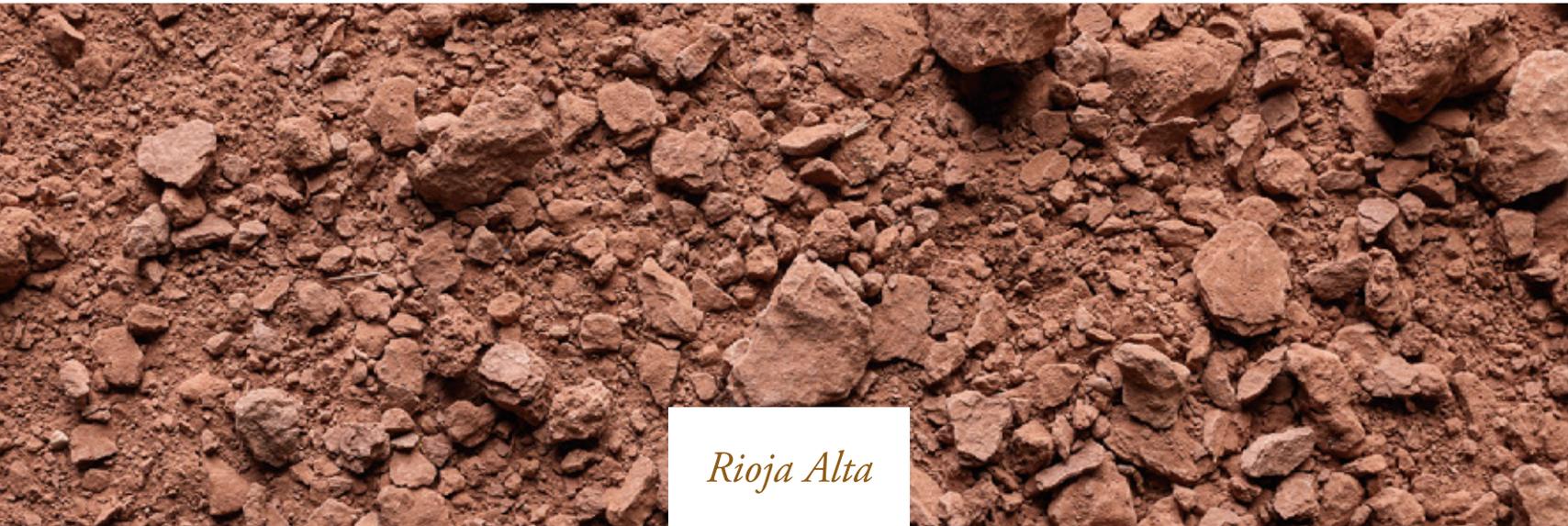




Rioja Oriental



Rioja Alavesa



Rioja Alta



MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja



Vino

La Nave Tinto 2020

Variedades

Garnacha Tinta 35%, Tempranillo 35%, Mazuelo 30%

Origen

Rioja Oriental, Rioja Alavesa, Rioja Alta

Producción

8.550 botellas

Viñedo

Este es nuestro vino que representa el tradicional vino de ensamblaje de todas las zonas de Rioja, para el cual, seleccionamos pequeñas parcelas distribuidas por toda la Denominación. Lo que se pretende es reflejar toda esa diversidad que ofrece Rioja, con sus distintos suelos, climas y variedades.

Bodega

Las uvas se vendimian a mano, se despalillan, se seleccionan y fermentan juntas con las diferentes parcelas y variedades en depósitos de hormigón durante 10 días. Realizamos remontados una vez al día durante la fermentación para homogeneizar y controlar la temperatura. Luego se prensan los depósitos y el vino limpio se trasiega y se deja estabilizar naturalmente en depósitos de hormigón durante un mínimo de 6 meses antes de ser embotellado. En bodega pretendemos mantener la fruta y expresar nuestra impresión del terroir y de las características de la añada en Rioja.

Notas de cata

Este vino tiene un color rojo medio con aromas primarios de fruta predominando las notas de cerezas, ciruelas y grosellas negras. Tiene un paladar medio con buena acidez y grado alcohólico medio. Está bien equilibrado, con mucha fruta y tanino suave.

Alérgenos

Contiene sulfitos

Energía

76 kcal/100ml



La Nave Tinto 2020

Alcohol 13,5% - Acidez total 5,5 g/l - pH 3,6 - Azúcar Residual 1,4 g/l - SO₂ Total : <50 mg/l

Código botella: 8415001432095 - **Código caja:** 18415001432092 - **Lot #:** LV20 - **Población de destino:** Población mayor de edad que no sufran alergias o intolerancias a los sulfitos. No recomendado para mujer embarazadas. Producto listo para el consumo. Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y sin vibraciones.



MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja

