

## *Navajas Vino Tinto DOCa* *Bodegas Navajas*

Rioja gilt als die bedeutendste Weinbauregion Spaniens. Am Oberlauf des Ebro wird auf weißen Kalk- und rotgrauen Lehm Böden überwiegend Rotwein angebaut und im Bordeaux-Stil vinifiziert. Das Anbaugebiet wird in drei Gebiete unterteilt - Rioja Alta, Rioja Baja und Rioja Alavesa.

Die Bodega Navajas ist ein mittelständiges Weingut, das 1918 gegründet wurde. Die Weinberge erstrecken sich über 10 ha im höher gelegenen Teil „Rioja Alta“ mit kühlerem Klima und guten Niederschlägen. Das ergibt feine Weine mit gutem Säuregerüst, die sich daher auch sehr gut lagern lassen. Alle Rotweine werden in Eichenholzfässern zwischen 6 Monaten und 3 Jahren gelagert. In den letzten Jahren wurde die Kellerei auf den neuesten Stand der Technik gebracht, was eine herausragende Qualität bringt.

Region:	Rioja/Spanien
Rebsorten:	Tempranillo
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	< 2 g/l
Säure:	5,4 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite

### Charakteristik:

Intensive, violette Farbe mit schimmernden Reflexen. Im kräftigen Bouquet, zeigt sich der herrliche Charakter der Tempranillo-Rebe mit ausgeprägten Aromen von Kirschen, Himbeere und Erdbeere, Lakritze und floralen Noten (Veilchen). Am Gaumen wunderbar ausgewogen, frisch mit einer Fülle von Frucht und angenehmer Säure bis ins seidig weiche Finale.

### Passend zu:

Paella, Enten-, Truthahn- oder Schweinefleisch, aber auch zu Knoblauchscampis oder dunkleren Fischarten

