Antonio Navajas Centenario 2015

Producenten: Navajas
Ursprung: Rioja, Spanien
Druvor:
Art.nr: NA08
Varukategori: Vin, Rött, Fylligt
Storlek: 750ml
Alkoholhalt 14,5%
Allergiinformation: Innehåller sulfiter.



Om drycken

Vinet är ett modernt uttryck som ännu bjuder på en ungdomlig färg och yppigt kryddig doft där lätt rostade toner, vanilj och peppar samsas med en uppsjö av mörka körsbär, plommon, cassis och kakao. En rik och koncentrerad smak som precis börjat öppna sig och bjuder på rikligt med strukturgivande tanniner med fin polish. Lager av söt och fint kryddig frukt – kakaopulver, söta plommon och svarta körsbär med en underliggande friskhet och lång köttig finish.

Ett stort vin att njuta till fina men okomplicerade anrättningar som en perfekt grillad chuleton med tryffelsmör och hasselbackspotatis.

Om producenten

Vingården ligger i byn Navarrete som är belägen i hjärtat av La Rioja Alta. Här lyder mottot ”modern vinmakning och traditionella metoder”. De fristående men väl övervakade odlarna finns på 150 hektar mark och ligger i två av regionerna, Rioja Alta och Rioja Oriental. De är utvalda för sin exeptionella jordmån och möjlighet att tillgodose högkvalitativa druvor.

Bodegas Navajas tillverkar allt från röda unga Joven till Gran Reserva-viner samt ekfatslagrade vita och dessutom rosévin. De druvor som används är de blå; Tempranillo, Garnacha, Mazuelo och Graciano samt de gröna; Viura, Malvasia och Garnacha Blanca.

Efter handplockning tas druvorna emot i det ultramoderna vineriet som för övrigt var ett av de första i världen som installerade rostfria ståltankar som gick att temperera. Här i de 32 tankarna börjar processen mot de traditionella Riojavinerna som Bodegas Navajas producerar.

Efter den stipulerade lagringstiden i fat - här på Bodegas Navajas används både franska och amerikanska - hamnar vinet i flaska genom den egna buteljeringslinjen. Sedan får vinet ytterligare en gång vila i källaren allt för att vinet skall utvecklas och bli precis så bra som teamet på Bodegas Navajas vill.