

NAVISA



VALPINA

Medalla de Oro | XII Edición del Concurso Vino Varietal Verema | Añada 2023.



VARIEDAD DE UVA

Syrah.



TERRUÑO

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Syrah, de cepas de la finca Morales, en el término municipal de Cabra, en plena Sierra de Montilla y próxima a las Sierras Subbéticas, cultivadas a 460 metros de altitud en suelos calcáreos.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

A primeros de septiembre, cuando se llega al punto óptimo de maduración fenólica y tecnológica, los racimos son vendimiados y encubados en depósitos de acero inoxidable, donde después de varios días macerando en frío, fermentarán a una temperatura máxima de 26 °C. Tras la fermentación maloláctica se procede a un proceso de crianza de 6 meses en barricas de roble francés y 6 meses de reposo en botelleros.



NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso con ligeros ribetes cardenalicios. Predominio de fruta madura, grosella, frambuesa y notas balsámicas. Aromas a tostados, especias y recuerdos a vainilla. Carácter varietal. Paso de boca potente, amplio y redondo. Singular, sabroso y equilibrado.



MARIDAJE

Embutidos, carnes rojas, caza mayor, asados, quesos curados y pescados azules. Temperatura de servicio 16-18 °C.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES



NAVISA INDUSTRIAL VINÍCOLA ESPAÑOLA S.A.
Avda. José Padillo Delgado, s/n. 14550, ESPAÑA.