NAVISA

PUENTE VIEJO COSECHA

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo.

TERRUÑO

Uvas procedentes de la D.O.P. "Rioja". Vino tinto certificado envasado en origen.

SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a cuatro meses de reposo en botella antes de su comercialización.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota con ribetes azulados. En nariz muestra una buena concentración frutal, con notas de frutas del bosque (mora, frambuesa y arándanos). A la boca es sabroso, de entrada agradable y equilibrado.

MARIDAJE

Es ideal para acompañar carnes rojas, embutidos y todo tipo de quesos, pero especialmente los quesos suaves y poco curados.

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.