



CASA DE LA NAVA

DATOS BÁSICOS:

Nombre: Casa de La Nava. Tempranillo. Vendimia seleccionada 2022.

Bodega: BODEGAS Y VIÑEDOS CASA DE LA NAVA S.L.

Origen: D.O. VALDEPEÑAS

Notas de Cata: De color rojo cereza picota con ribete azulado, muy cubierto; elegante complejidad con un perfil aromático a frutos negros (mora, arándanos). Regaliz negro y notas balsámicas con recuerdos a café y chocolate negro.

En boca es suave, goloso, muy fresco y frutal, bien estructurado, persistente, largo y complejo.

Gastronomía: Compañero de carnes rojas, guisos y quesos curados. Servir a 14-16 °C.

Producción: 6.348 botellas de 75 cl. y 142 botellas Magnum.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Cencibel

Altitud: 710 metros.

Viñedos: Viñas adultas de más de 25 años de las parcelas Casa de La Nava, Cerro del Ángel y Tajoneras. Producciones de 1.500 Kg/Ha.

Marco de plantación de la Viña: 2.5 x 2.5 metros.

Tipo de Suelo: Suelos calizos, franco arenosos, con piedras y guijarros de tamaño medio.

Fecha de Vendimia: 13 a 22 de agosto de 2022.

Vendimia: Manual en cajas de 18 kilos. Elección de uva sobre mesa de selección.

Climatología: La añada 2022 se ha caracterizado por un invierno muy frío, una primavera lluviosa y un verano corto, cálido y seco.

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 10°C durante 20 horas, seguido de:

Fermentación Alcohólica: En depósito a 25°C con suaves remontados.

Fermentación Maloláctica: En depósito a 19°C

Permanencia en Barrica: 12 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros.

Mínima intervención en el vino. Clarificado natural y ligera filtración.

Embotellado: 2 de enero de 2024.

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 15% Vol. **Acidez Total:** 5 gr/l **pH:** 3.65 **Azúcar Residual:** 1,0 gr/l

Filtrado: 1 micra.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal: 100x100 Cotton White Plus.

Etiqueta Posterior: 80x74 Cotton White Plus

Corcho: Flor natural 45x24 mm.

Cápsula: Complejo personalizado.

Envase: Borgoña Isis Asia 75 cl.

