

NAXUS RIOJA JOVEN



VINO TINTO

Origen	D.O.Ca Rioja
Zona	Calahorra (Rioja oriental)
Variedad	100% tempranillo
Edad viñedo	25 años
Producción	10.000 botellas
Suelos	Franco-arenosos / Aluviales
Altitud	400m
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Mecanizada / Manual
Fermentación alcohólica	10 días aprox.
Fermentación maloláctica	10 días aprox.
Tiempo en bodega	
Tiempo en botella	
Alérgenos	Sulfitos



Viñedo

Viñedos situados a 370 metros de altitud, en suelos franco-arcillosos con producciones medias contenidas. Un alto porcentaje de parcelas se encuentran en secano, lo que contribuye a la concentración de sabores en el vino.



Consumo y conservación

Ideal para acompañar tapas, embutidos y platos ligeros. Se recomienda disfrutar joven para apreciar su frescura y vivacidad.



Cata

Color	Rojo cereza con matices morados, resultado del tipo de elaboración. Vino muy limpio y brillante.
Nariz	Nítido y fresco, con intensas notas de fruta roja y negra. Aparecen notas de regaliz, característica de la variedad Tempranillo, que aportan complejidad.
Boca	Equilibrado, voluminoso y suave. Deja un recuerdo muy agradable y persistente en boca.



Logística

Botella

GTIN13	8437010690136
Tipo	Bordelesa



Caja

6 Botellas

GTIN14	18437010690133
--------	----------------



Palets

Clase	EUR	USA
Cantidad de botellas	750	900

