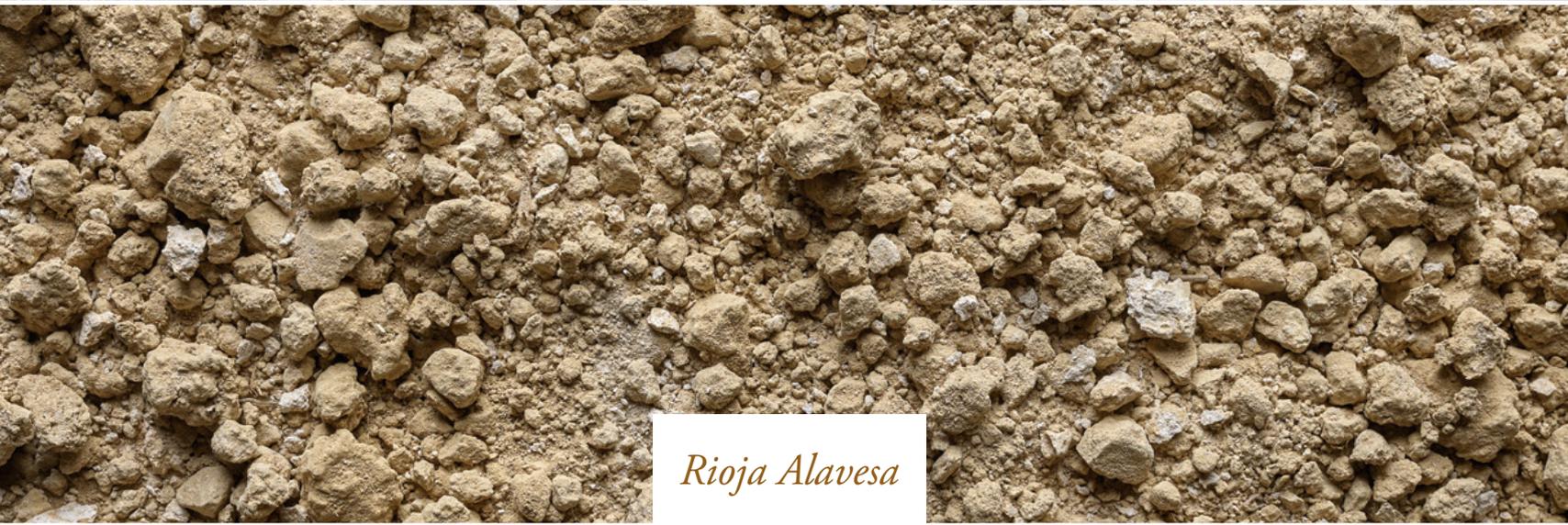
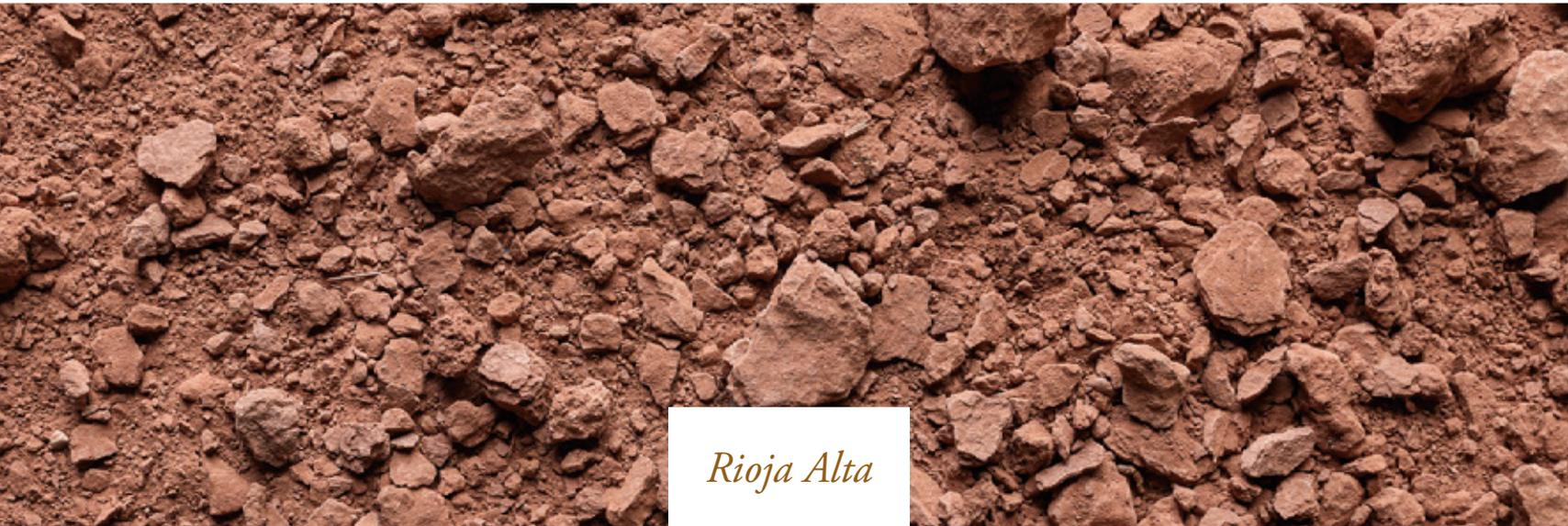




*Rioja Oriental*



*Rioja Alavesa*



*Rioja Alta*



**MACROBERT & CANALS**  
*Atípicos de Rioja*



Vino

## La Nave Tinto 2023

Variedades

Garnacha Tinta 50%, Tempranillo 40%, Graciano 10%

Origen

Rioja Oriental, Rioja Alavesa, Rioja Alta

Producción

12.666 botellas

Viñedo

Este es nuestro vino que representa el tradicional vino de ensamblaje de todas las zonas de Rioja, para el cual, seleccionamos pequeñas parcelas distribuidas por toda la Denominación. Lo que se pretende es reflejar toda esa diversidad que ofrece Rioja, con sus distintos suelos, climas y variedades.

Bodega

Las uvas se vendimian a mano, se despalillan, se seleccionan y fermentan juntas con las diferentes parcelas y variedades en depósitos de hormigón durante 10 días. Realizamos remontados una vez al día durante la fermentación para homogeneizar y controlar la temperatura. Luego se presan los depósitos y el vino limpio se trasiega y se deja estabilizar naturalmente en depósitos de hormigón y barricas de 500 litros durante un mínimo de 6 meses antes de ser embotellado. En bodega pretendemos mantener la fruta y expresar nuestra impresión del terroir y de las características de la añada en Rioja.

Notas de cata

Este vino tiene un color rojo medio con aromas primarios de fruta predominando las notas de cerezas, ciruelas y grosellas negras. Tiene un paladar medio con buena acidez y grado alcohólico medio. Está bien equilibrado, con mucha fruta y tanino suave.

Alérgenos

Contiene sulfitos

Energía

79 kcal/100ml



### La Nave Tinto 2023

Alcohol 13,5% - Acidez total 5,6 g/l - pH 3,5 - Azúcar Residual 1,0 g/l - SO<sub>2</sub> Total : <80 mg/l

**Código botella:** 8415001432347 - **Código caja:** 18415001432344 - **Lot #:** LNT23 - **Población de destino:** Población mayor de edad que no sufran alergias o intolerancias a los sulfitos. No recomendado para mujer embarazadas. Producto listo para el consumo. Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y sin vibraciones.



**MACROBERT & CANALS**  
*Atípicos de Rioja*

