



BODEGAS NAVAJAS

LOKALITA: Španělsko, Rioja Alta a Baja
ROZLOHA VINIC: 12 ha (92 % červená, 8 % bílá)
ROČNÍ PRODUKCE: 2.000.000 lahví
VÝNOSNOST: 45 až 65 hl/ha
PODLOŽÍ: Hlína, hlinito-vápenaté
ODRŮDY: Tempranillo, Viura
TOP VÍNO: Gran Reserva, Reserva de Familia
TECHNOLOG: Ana Carro, Vicente Lopez

KONTAKT: Camino de Balgaruz, 2 CP 26370 Navarete,
La Rioja

WEB: www.bodegasnavajas.com

Bodegas Navajas je rodinné vinařství sídlící v Navarete. Bylo založeno v roce 1918 pod názvem Bodegas Arjona. Rodina Navajas vstoupila do vinařství v roce 1978. V roce 1983 se stali plnými vlastníky a vinařství přejmenovali na Bodegas Navajas. Vinařství má 12 ha vlastních vinic, další hrozny nakupuje od prověřených pěstitelů.

Aktuálně vede vinařství Antonio Navajas a jeho žena Rosa Maria Gandarias. Za produkci a kvalitu odpovídá jejich syn Roberto a dcera Mercedes má na starosti obchod.

Pracují s vlastními pěstiteli v oblastech Rioja Alata a Rioja Baja, které si vybrali podle mikroklimatu, stáří vinic, specifičnosti podloží a vyzrálosti hroznů. Hrozny sbírají ručně a zpracovávají zásadně na vinařství. Jejich přístup je tradicionalistický s využitím metod moderního vinaření a výsledná vína jsou toho důkazem.



Červená vína

Gran Reserva DOCa

Odrůda: 85 % Tempranillo, 10 % Graciano, 5 % Mazuelo

Vinice: Staré keře; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, teplotně řízená fermentace (každá odrůda zvláště) probíhá spontánně v nerezových tancích. Následuje malolaktická fermentace a zrání 24 měsíců ve francouzských barikových sudech (v průměru 3 roky starých). Bez čiření a filtrace je víno lahvováno a po 3 letech na lahvi expedováno na trh.

Reserva DOCa

Odrůda: 95 % Tempranillo, 5 % Mazuelo

Vinice: Staré keře; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, teplotně řízená fermentace (každá odrůda zvláště) probíhá spontánně v nerezových tancích. Následuje malolaktická fermentace, čiření, filtrace a zrání minimálně 20 měsíců ve francouzských a amerických dubových sudech. Poté je víno lahvováno a po dosažení vyváženosti expedováno na trh.

Crianza Vino Tinto DOCa

Odrůda: 95 % Tempranillo, 5 % Mazuelo

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, teplotně řízená fermentace (každá odrůda zvláště) probíhá spontánně v nerezových tancích. Následuje malolaktická fermentace, čiření, filtrace a zrání minimálně 12 měsíců ve francouzských a amerických dubových sudech. Poté je víno lahvováno a po dosažení vyváženosti expedováno na trh.

Tinto Jovén DOCa

Odrůda: 95 % Tempranillo, 5 % Mazuelo

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, macerace 24 až 48 hodin, teplotně řízená fermentace (max. 28 °C, každá odrůda zvláště) probíhá spontánně v nerezových tancích. Následuje malolaktická fermentace, čiření, filtrace a zrání v nerez. Poté je víno lahvováno a po dosažení vyváženosti expedováno na trh.

Bílá vína

Crianza Blanco DOCa

Odrůda: 100 % Viura

Vinice: Průměrné stáří keřů cca 25 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, teplotně řízená fermentace (15 až 17 °C) probíhá spontánně v nerezových tancích. Následuje zrání minimálně 6 měsíců v nových francouzských a amerických dubových sudech. Poté je víno jemně filtrováno, stabilizováno a lahvováno.

Blanco Jovén DOCa

Odrůda: 100 % Viura

Vinice: Průměrné stáří keřů cca 25 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, teplotně řízená fermentace (15 až 17 °C) probíhá spontánně v nerezových tancích. Následuje zrání v nerez, filtrace, stabilizace a lahvování.

Růžová vína

Crianza Rosado DOCa

Odrůda: 50 % Tempranillo, 50% Viura

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, studená macerace (24 až 48 hodin), teplotně řízená fermentace (17 až 19 °C) probíhá spontánně v nerezových tancích. Následuje zrání 6 až 8 měsíců v amerických dubových sudech. Poté je víno jemně filtrováno, stabilizováno a lahováno.

Rosado Jovén DOCa

Odrůda: 50 % Tempranillo, 50% Viura

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, studená macerace (24 až 48 hodin), teplotně řízená fermentace (17 až 19 °C) probíhá spontánně v nerezových tancích. Následuje zrání v nerez, filtrace, stabilizace a lahování.

