

BODEGAS NAVARRO
LOPEZ

14,20\$

* Prix de détail suggéré

Laguna de la Nava
Reserva 2019

	Code produit	902973
	Prix licencié	13.57\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Castilla la Mancha
	Appellation	Valdepenas
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.4
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Au moins 12 mois dans des fûts américains, français et hongrois.
	À boire	maintenant ou jusqu'à 7 ans de potentiel de vieillissement

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Actuellement, notre cave possède son propre vignoble de 190 hectares. Dont 140 sont des variétés rouges et le reste des variétés blanches. Le double statut de vigneron et de vinificateur de Doroteo Navarro a permis à ses propres vignobles d'atteindre la qualité de ses vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge cerise profonde avec des reflets rubis. Au nez, il présente des arômes primaires de prune, de mûre et de confiture combinés avec de l'anis, de la réglisse naturelle, de la vanille, du cacao, de la cannelle et du balsamique. Un vin bien équilibré, bien que tannique et pourtant doux en bouche.

Accord mets et vin: □

Bon accompagnement de la viande rouge (bœuf, d'agneau, rôti de porc), de la charcuterie et des fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Millésime 2012 OR -Vinalies Internationales, France

Millésime 2011 OR -Vinalies Internationales, France

Millésime 2010 OR - Concours Mondial de Bruxelles

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vignes sont cultivées à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le climat est extrêmement continental et le sol est isochrone, pierreux, amixoflime, sable et argile. Fermentation lente à température contrôlée.

 NAVARRO
LOPEZ 1904
BODEGAS

