



*Navarro Correas*

## COLECCIÓN PRIVADA

**COLECCIÓN PRIVADA ES LA LÍNEA QUE NOS RECUERDA QUE EL ARTE DE HACER NOS PERMITE EXPLORAR Y ENCONTRAR SIEMPRE NUEVAS Y MEJORES EXPRESIONES. VINOS DE ESTILO FRUTADOS, TEXTURA ATERCIOPELADA Y LARGA PRESENCIA EN BOCA DISTINGUEN A ESTA LÍNEA DE VARIETALES.**

**VARIETAL** | Cabernet Sauvignon

**VIÑEDOS** | Ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, provincia de Mendoza. Suelos pedregosos con presencia de limos y arcilla.

**PROCESO DE ELABORACIÓN** | Cosecha manual en bins (o mecánica en tolvas). Selección de racimos. Descobajado. Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 15 días entre 24°- 26° C. Fermentación maloláctica natural. Contacto durante 6 meses en con roble. Corte. Estabilización. Filtrado y embotellado.

**NOTAS DE CATA** | A la vista, de color rubí con matices violetas. En nariz, frutas rojas como la mora, pimienta roja y especias como la pimienta blanca.

En boca, taninos suaves. Buen balance entre la fruta y el dulzor. Final fresco y prolongado.

**MARIDAJE RECOMENDADO** | Ideal para acompañar carnes rojas y pastas o variedades de quesos.

**Temperatura de Servicio:** 16° - 18° C

**DATA TÉCNICA** |

Acidez: 5,32 g/l

Alcohol: 13,5 %

Azúcar: 2 g/l



*NavarroCorreas*

## COLECCIÓN PRIVADA

COLECCIÓN PRIVADA ES LA LÍNEA QUE NOS RECUERDA QUE EL ARTE DE HACER NOS PERMITE EXPLORAR Y ENCONTRAR SIEMPRE NUEVAS Y MEJORES EXPRESIONES. VINOS DE ESTILO FRUTADOS, TEXTURA ATERCIOPELADA Y LARGA PRESENCIA EN BOCA DISTINGUEN A ESTA LÍNEA DE VARIETALES.

VARIETAL | Chardonnay

**VIÑEDOS** | Ubicados en Luján de Cuyo y Maipu, provincia de Mendoza. Suelos pedregosos, con presencia de limos y arcilla.

**PROCESO DE ELABORACIÓN** | Cosecha manual en bins. Selección de racimos. Descobajado. Prensado neumático. Clarificación del mosto. Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 15 días entre 16° - 18° C. Clarificación. Estabilización. Filtrado y embotellado.

**NOTAS DE CATA** | A la vista, de color amarillo pálido con reflejos verde y plata. En nariz, manzana, pera, pan tostado y miel. En boca, buen balance de acidez, lo que le confiere una buena estructura. Final fresco y largo.

**MARIDAJE RECOMENDADO** | Ideal para acompañar Aves y pescados o platos con verduras.

Temperatura de Servicio: 12° C

**DATA TÉCNICA** |

Acidez: 6 g/l

Alcohol: 13,5 %

Azúcar: 3,5 g/l



*Navarro Correas*

## COLECCIÓN PRIVADA

COLECCIÓN PRIVADA ES LA LÍNEA QUE NOS RECUERDA QUE EL ARTE DE HACER NOS PERMITE EXPLORAR Y ENCONTRAR SIEMPRE NUEVAS Y MEJORES EXPRESIONES. VINOS DE ESTILO FRUTADOS, TEXTURA ATERCIOPELADA Y LARGA PRESENCIA EN BOCA DISTINGUEN A ESTA LÍNEA DE VARIETALES.

VARIETAL | Syrah

**VIÑEDOS** | Ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, provincia de Mendoza. Suelos pedregosos con presencia de limos y arcilla.

**PROCESO DE ELABORACIÓN** | Cosecha manual en bins (o mecánica en tolvas). Selección de racimos. Descobajado. Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10 días entre 24° - 26° C. Fermentación maloláctica natural. Contacto durante 6 meses en con roble. Corte. Estabilización. Filtrado y embotellado.

**NOTAS DE CATA** | De color rojo rubí con reflejos violetas. Sabores a frutas rojas como la ciruela y cereza y a especias entre las que se destaca el clavo de olor. De taninos dulces y firmes. Buena estructura.

**MARIDAJE RECOMENDADO** | Ideal para acompañar carnes rojas o pastas. Variedades de quesos.

**Temperatura de Servicio:** 16° - 18° C

**DATA TÉCNICA** |

Acidez: 5,7 g/l

Alcohol: 13,5 %

Azúcar: 3,7 g/l



*NavarroCorreas*

## COLECCIÓN PRIVADA

COLECCIÓN PRIVADA ES LA LÍNEA QUE NOS RECUERDA QUE EL ARTE DE HACER NOS PERMITE EXPLORAR Y ENCONTRAR SIEMPRE NUEVAS Y MEJORES EXPRESIONES. VINOS DE ESTILO FRUTADOS, TEXTURA ATERCIOPELADA Y LARGA PRESENCIA EN BOCA DISTINGUEN A ESTA LÍNEA DE VARIETALES.

**VARIETAL** | Pinot Noir

**VIÑEDOS** | Ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, provincia de Mendoza. Suelos pedregosos con presencia de limos y arcilla.

**PROCESO DE ELABORACIÓN** | Cosecha manual en bins (o mecánica en tolvas). Selección de racimos. Descobajado. Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 15 días entre 24° - 26° C. Fermentación maloláctica natural. Contacto durante 6 meses en con roble. Corte. Estabilización. Filtrado y embotellado.

**NOTAS DE CATA** | De color rojo granate. Sabores a frutas rojas frescas, cereza y mermelada de membrillo. En boca, taninos suaves. Dulce, jugoso y amable.

**MARIDAJE RECOMENDADO** | Ideal para acompañar Pastas, aves, pescados y cerdo agridulce.

**Temperatura de Servicio:** 16° - 18° C

**DATA TÉCNICA** |

Acidez: 5,6 g/l

Alcohol: 13,5 %

Azúcar: 3,69 g/l



*Navarro Correas*

## COLECCIÓN PRIVADA

COLECCIÓN PRIVADA ES LA LÍNEA QUE NOS RECUERDA QUE EL ARTE DE HACER NOS PERMITE EXPLORAR Y ENCONTRAR SIEMPRE NUEVAS Y MEJORES EXPRESIONES. VINOS DE ESTILO FRUTADOS, TEXTURA ATERCIOPELADA Y LARGA PRESENCIA EN BOCA DISTINGUEN A ESTA LÍNEA DE VARIETALES.

VARIETAL | Blend

**VIÑEDOS** | Ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, provincia de Mendoza. Suelos pedregosos con presencia de limos y arcilla.

**PROCESO DE ELABORACIÓN** | Cosecha manual en bins (o mecánica en tolvas). Selección de racimos. Descobajado. Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10 días entre 24° - 26° C. Fermentación maloláctica natural. Contacto durante 6 meses en con roble. Corte. Estabilización. Filtrado y embotellado.

**NOTAS DE CATA** | De color rojo rubí intenso. Sabores a frutas rojas como la cereza y ciruela, membrillo y especias. Taninos dulces. Jugoso. Final prolongado y agradable.

**MARIDAJE RECOMENDADO** | Ideal para acompañar carnes rojas, pastas o variedades de quesos.

**Temperatura de Servicio:** 16° - 18° C

**DATA TÉCNICA** |

Acidez: 5,2 g/l

Alcohol: 13,5 %

Azúcar: 2 g/l



*NavarroCorreas*

## COLECCIÓN PRIVADA

COLECCIÓN PRIVADA ES LA LÍNEA QUE NOS RECUERDA QUE EL ARTE DE HACER NOS PERMITE EXPLORAR Y ENCONTRAR SIEMPRE NUEVAS Y MEJORES EXPRESIONES. VINOS DE ESTILO FRUTADOS, TEXTURA ATERCIOPELADA Y LARGA PRESENCIA EN BOCA DISTINGUEN A ESTA LÍNEA DE VARIETALES.

VARIETAL | Sauvignon Blanc

**VIÑEDOS** | Ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, provincia de Mendoza. Suelos pedregosos con presencia de limos y arcilla.

**PROCESO DE ELABORACIÓN** | Cosecha manual en bins. Selección de racimos. Descobajado. Prensado neumático. Maceración sobre borras finas durante 3 días a 4° C. Clarificación del mosto. Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 15 días entre 18° - 20° C. Clarificación. Estabilización. Filtrado y embotellado.

**NOTAS DE CATA** | De color amarillo pálido con reflejos verdes y plata. En nariz, aromas a pomelo rosado, maracuyá, espárrago, notas de flores blancas. En boca, gran balance entre la fruta, las notas florales y la acidez. Es crujiente, sensación que es percibida por la acidez. Fresco y persistente.

**MARIDAJE RECOMENDADO** | Ideal para acompañar pescados y mariscos.

Temperatura de Servicio: 12°C

**DATA TÉCNICA** |

Acidez: 6,9 g/l

Alcohol: 13 %

Azúcar: 1,8 g/l