



## La Balsa Crianza

Navarra DO 2018

Fruchtigkeit und Finesse prägen diesen feinen Navarra, der am vielbegangenen spanischen Jakobsweg gedeiht.

**Artikelnummer** 1760.18  
**Weingut** Bodegas y Viñedos  
Quaderna Via,  
S.L.Jorge, Ripa Zudaire  
**Region** Navarra  
**Jahrgang** 2018

**Degustationsnotiz**  
Dichtes, funkelndes Kirsch- bis Rubinrot;  
im Bukett Anklänge von Cassis und  
grüner Paprika, ein Hauch von  
Gewürznelken und Röstkaffee;  
geschmeidige und saftige Struktur mit  
erkennbarer Cabernet-Note, sanfte  
Tannine; würziger Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Cabernet Sauvignon (80%)  
Tempranillo (20%)

**Speisenvorschläge**  
Eignet sich besonders gut zu  
verschiedenen geschmorten  
Fleischsorten oder zu Gemüsegerichten  
wie z.B. gratinierte Auberginen

**Lagern** Bis mindestens 2026  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO <sub>2</sub>	24 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	64 mg/l
Flüchtige Säure	0.58 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	19.07.2022

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-025-NA  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1760.18](http://www.delinat.com/1760.18)

