



Bodega Nava-Rioja
Ctra. Eje del Ebro s/n. 31261. Andosilla.
Tel: 948.690.454 Fax: 948.674.491
e-mail: nava-rioja@telefonica.net

MAGAZINE

¿Qué la hace
única y diferente?

Éxitos, fracasos
y contradicciones

RIOJA

FRENTE AL SIGLO XXI

Todos los riojas

Su historia
paso a paso

Guía de compras



ENTREVISTA: Miguel Torres

LAS MEJORES COMPRAS

MARCA	PRECIO	PUNTUACION
EXCELENTE ★★★★★		
Alizán 6 meses en barrica 2001 Tinto	2,97 €	87
Canforrales Clásico Tempranillo 2003 Tinto	2,7 €	84
Landó de Arúspide Rosado	3 €	82
Equus Barrica 2001 Tinto	3,25 €	83
Pardoño 2002 Tinto	3,3 €	84
Montesierra Tempranillo-Garnacha 2003 Rosado	3,3 €	80
Peregrino Maceración Pelicular 2003 Tinto	3,5 €	88
Arabarte Tempranillo Maceración Carbonica Tinto	3,5 €	82
Altos de Tamarón 2002 Tinto	3,6 €	82
Marques de Tomares Excellence 2001 Tinto	3,75 €	82
Ruiz Villanueva Maceración Carbónica Cencibel 2003 Tinto	3,85 €	86
Castillo de Moriesma Cabernet Sauvignon-Merlot 2002 Tinto	3,9 €	84
Ochoa Rosado de Lágrima 2003 Rosado	4,25 €	85
Enate Cabernet Sauvignon 2003 Rosado	6,75 €	85
MUY BUENO ★★★★★		
Xarel·lo Clàssic 2003 Blanco	4,09 €	80
Casar de Burbia Hombros 2002 Tinto	9,59 €	84
Campo Viejo La Finca Reserva 1998 Tinto	10,5 €	85
Silvano García Monastrell Tinto Dulce	11,5 €	88
CORRECTO ★★★		
Vifa Egua Crianza 2000 Tinto	5 €	80
Sunrise Cabernet Sauvignon 2002 Tinto	5 €	80
Palacio de Bornos Verdejo 2003 Blanco	5,35 €	81
Bácquer 2000 Tinto	5,5 €	83
Marain de Vega Sindoa 2001 Tinto	12 €	87
Albet i Noya El Negre 25 Anys 1999 Tinto	15,3 €	88
Anayón 2001 Tinto	18,9 €	88
Finca Sandoval 2002 Tinto	20 €	92

84 Pardoño 2002 Tinto ★★★★★

Bodegas Nava-Rioja SAT

Tel.: 948 690 454

Precio: 3,30 €

Mejor momento para beber: hasta 2007

Bodega nueva situada en Navarra pero elaboradora de riojas de nueva creación. Se aprecia una selección de uva de buena calidad. Elabora también un crianza de 9,5 euros y 83 puntos, pero preferimos destacar este joven por la excelente relación calidad/precio que ofrece al consumidor.

Cereza intenso. Aroma a fruta roja especiada, notas balsámicas del hollejo, con cierto carácter de *tempranillo*. Boca carnosos dulcedumbre de fruta madura, especiado, buen equilibrio acidez-alcohol.