

Estimadas/os compañeras/os:

Tras finalizar las analíticas y las catas de los vinos de las distintas experiencias y ensayos de la cosecha 2020, en las que ha trabajado la bodega experimental de EVENA, disponemos de una serie de botellas, en número variable según la experiencia, que quizás pudieran ser de vuestro interés para vuestros proyectos de futuro. Por nuestra parte, ya estamos trabajando en las labores de embotellado, análisis físico-químico y organoléptico de los vinos de las experiencias de la cosecha de 2021.

Todas las vinificaciones se han realizado con los mismos procedimientos, uno para blancos y otros para tintos, sencillos buscando el menor enmascaramiento de las posibles peculiaridades o diferencias entre las distintas variantes, variedades y/o biotipos. En algunos casos, sobre todo con algunas variedades de interés, se están ensayando también algunas vinificaciones más elaboradas.

Como regla general, se embotellan de media 15 - 30 botellas por experiencia y variante y, por lo tanto, las existencias son muy limitadas.

Sí estuvierais interesados, os adjuntamos el listado de experiencias de la cosecha 2020, de las cuales os podemos preparar lotes a recoger en las instalaciones de EVENA, o con las que podemos concertar catas conjuntas en nuestras instalaciones. Por otra parte, de todos los vinos, tanto de las variantes como los testigos de cada experiencia, os podemos facilitar las analíticas de mostos y finales de vino embotellado.

Los posibles lotes se entregarán según orden de solicitud. Podéis contactar con nuestra Sección por las vías habituales o enviando un correo electrónico:

viticulturaenologia@navarra.es

Esperando que sea de vuestro interés, se despide atentamente,

Ana Sagües, Jefa de la Sección de Viticultura y Enología

Alfredo Rueda, Jefe del Negociado de Enología



RESUMEN VINIFICACIONES EXPERIENCIAS cosecha 2020	
Exp. Viticultura Pionera Baztan	Blanco Baztan 2020
Exp. Abonados Orgánicos y Fertirrigación (POCTEFA VITISAD)	Syrah - Fertiberia (Tratamiento/testigo)
	Tempranillo - Agralia (Tratamiento/testigo)
	Garnacha blanca - Calcisol (Tratamiento/testigo)
	Tempranillo - Calcisol (Tratamiento/testigo)
Exp. Cepas Singulares, Vinos "Old-vidados", recuperación de viñedo antiguo - (blancos) (POCTEFA VITISAD)	Salvador
	Garnacha Roya biotipo T-27
	Moscatel Rosa
	Garzuela
	Moristel biotipo T-74
	ZZ06 T-17 Variedad desconocida
	ZZ05 T-25 Variedad desconocida Olite
	ZZ05 T-25 Variedad desconocida Liédena
	ZZ05 T-25 Variedad desconocida Liédena con barrica
	ZZ03 T-26 Variedad desconocida
	ZZ07 T-45 Variedad desconocida
Exp. Cepas Singulares, Vinos "Old-vidados", recuperación de viñedo antiguo - (tintos) (POCTEFA VITISAD)	Aubun, biotipo T-46
	Garró / Mandón, biotipo T-67
	Mazuela, coupage biotipos
	Parraleta - Ribote
	ZZ02 T-20 Variedad desconocida, Olite
	ZZ02 T-20 Variedad desconocida, Sada
	Coupage Baja Montaña, Tempranillo + ZZ02 (Sada)
	T-33 Biotipo Cabernet Sauvignon
	ZZ04 T-44 Variedad desconocida
	Pasera Biotipo T-85
	T-1, Biotipo Tempranillos Navarros
	T-2, Biotipo Tempranillos Navarros
	T-3, Biotipo Tempranillos Navarros
	T-10, Biotipo Tempranillos Navarros
	T-12, Biotipo Tempranillos Navarros
	T-16, Biotipo Tempranillos Navarros
	T-24, Biotipo Tempranillos Navarros
	Coupage Tempranillos Navarros Roble
	GraciaNA biotipo T-53
	GraciaNA biotipo T-63
GraciaNA biotipo T-72	
GraciaNA biotipo T-90	
GraciaNA biotipo T-101	
GraciaNA biotipo T-117	
GraciaNA coupage biotipos	
Exp. Cubiertas Vegetales - Vino (blancos)	Cubiertas cordón Viura (Laboreo/Cubierta)
	Cubiertas calle Garnacha Blanca (Laboreo/Cubierta)
	Cubiertas calle Chardonnay (Laboreo/Cubierta)



Exp. Cubiertas Vegetales - Vino (tintos) (POCTEFA VITISAD)	Cubiertas cordón Garnacha (Laboreo/Cubierta)
	Cubiertas cordón Cabernet Sauvignon (Laboreo/Cubierta)
	Cubiertas calle Tempranillo (Laboreo/Cubierta)
Exp. vinificaciones otras variedades interés (blancos)	Alarje o Malvasía
	Albillo mayor
	Moscatel GM Naturalmente Dulce
	Maturana blanca
	Santa Magdalena
	Verdejo
	Xarel.lo
Exp. vinificaciones otras variedades interés (tintos)	Bobal
	Syrah
	Pinot noir
	Garnacha tintorera
	Maturana tinta navarreteña
	Mencía - Elaboración tradicional
	Mencía - MC sangrado
	Pan y Carne
Exp. Portainjertos, blancos	PI Chardonnay 110-R
	PI Chardonnay 41-B
	PI Chardonnay Kober 5BB
	PI Chardonnay Rupestris
	PI Chardonnay Teleki
Experiencia levaduras Rosados	Rosado Lallemand ICV
	Rosado Lallemand OKAY
	Rosado Lallemand OPALE
	Rosado Lallemand PERCY
Coupages tintas	Tempranillo (40%) + Merlot (40%) + GraciaNA (20%)
	Tempranillo (45%) + Garnacha (45%) + GraciaNA (10%)
	Tempranillo 2º (50%) + GraciaNA (50%)
	Tempranillo 2º (60%) + Mazuela (40%)
	GraciaNA (50%) + Garnacha ECO (50%)
	Garnacha ECO + Mazuela
	Garnacha ECO + Syrah
	Garnacha ECO + T-33 Cabernet Sauvignon singular
	Garnacha ECO + Tempranillo ECO
	Tempranillo (50%) + Syrah (50%)