Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

EVENA

Sección de Viticultura y Enología
Servicio de Explotaciones Agrarias y Fomento Agroalimentario
Valle de Orba, 34 31390 Olite
Tfno. 948 74 17 07

Estimadas/os compañeras/os:

Como en años anteriores, tras finalizar las analíticas y las catas de los vinos de las distintas experiencias y ensayos de la cosecha 2024 elaborados en 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. Así mismo, de cada una de las referencias contamos con la analítica completa realizada en el Laboratorio enológico y del aceite de Navarra.

A grandes rasgos, las principales líneas de trabajo a las cuales están asociadas los vinos son la conservación y caracterización de variedades y biotipos recuperados de viñedos antiguos, estudio de otras variedades de interés, vinificaciones con alternativas a los sulfitos y técnicas para reducción del grado alcohólico, comparativa rosados de sangrado y prensado, diversas formas de fertirrigación orgánica, manejo del riego, cubiertas vegetales o sombreo de racimos, estas últimas dentro de un estudio de técnicas para la adaptación al cambio climático en el marco del proyecto europeo Interreg POCTEFA VITISAD2. Actualmente se están implantando nuevas parcelas experimentales que en un futuro abrirán nuevas líneas de trabajo, una de ellas en Sabaiza a más de 800 m como parte de una red de parcelas estatal.

La mayor parte de las vinificaciones se han realizado con similares procedimientos y protocolos de elaboración, con la mayor simplicidad posible, 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 distintas o más elaboradas.

Para este año, como regla general, disponemos actualmente de un número de botellas que oscila entre las 5 y 30 unidades 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 2024 disponibles, 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.

Los posibles lotes se entregarán según orden de solicitud y siempre sujetos a la disponibilidad. Podéis contactar con nuestra Sección por las vías habituales o enviando un correo electrónico:
viticulturaenologia@navarra.es o vitienol@navarra.es

Esperando que sea de vuestro interés, se despiden atentamente,

Ana Sagües Sarasa, Alfredo Rueda Diez y Félix Cibriain Sabalza, Sección de Viticultura y Enología

EXPERIENCIA	Detalles - Vinos	Color
"Cepas y vinos old-vidaos", Variedades recuperadas de viñedo antiguo. Cepas singulares blancas	Desconocida ZZ09, Onsella, biotipo T-108	Blanca
	Oneca Extremal Olite	Blanca
	Oneca San Martín de Unx	Blanca
	Oneca Baretón Olite rep. 1	Blanca
	Oneca Baretón Olite rep. 2	Blanca
	Oneca Baretón Olite rep. 3	Blanca
	Oneca La Oliva Carcastillo	Blanca
	Musa biotipo T25 Liédena + Olite	Blanca
	Musa Liédena Barrica 2024	Blanca
	Musa Liédena 2024 Barrica 34 l	Blanca
	MAMUXA (Coupage Maturana-Musa-Xarel-lo)	Blanca
"Cepas y vinos old-vidaos", Variedades recuperadas de viñedo antiguo. Cepas singulares tintas	Benedicto - Benedito	Tinta
	Hondarrabi Baltza	Tinta
	Berués finca Jardín EVENA, rosado prensa	Tinta
	Garnachas Tintoreras, Grand noir + Alicante Bouschet	Tinta
	Mandregue Baretón + Extremal	Tinta
	Ribote - Parraleta Extremal	Tinta
	Variedad desconocida ZZ04, biotipo T-44	Tinta
	Pasera Baretón + Extremal	Tinta
	Aubun	Tinta
	Garró – Mandón Sada	Tinta
	Tempranillo Baja Montaña	Tinta
	GraciaNA biotipo navarro T53	Tinta
	GraciaNA biotipo navarro T63	Tinta
	GraciaNA biotipo navarro T90	Tinta
	Graciano biotipo comercial RJ117	Tinta
	Tortozona tinta biotipo T-170 Baretón Olite	Tinta
	Tortozona tinta biotipo T-20 Sada	Tinta
	Cabernet franc	Tinta
	C. sauvignon biotipo navarro T-33 barrica	Tinta
	Cabernet sauvignon biotipo navarro T-33	Tinta
	Castets - Maturana tinta navarreteña	Tinta
	Royalty Baretón Olite	Tinta
	Tempranillo NA biotipo T-01	Tinta
	Tempranillo NA biotipo T-02	Tinta
	Tempranillo NA biotipo T-03	Tinta
	Tempranillo NA biotipo T-12	Tinta
	Tempranillo NA biotipo T-16	Tinta
	Coupage Tempranillos Navarros	Tinta
Otras Variedades blancas	Traminer	Blanca
	Maturana - Rivadabia	Blanca
	Sauvignon blanc	Blanca
	Verdejo	Blanca
	Albariño Extremal	Blanca
	Hondarrabi Zuri Zerratia	Blanca
Otras Variedades tintas	Graciano 2023 crianza Roble ibérico (*Q. pyrenaica*) y tinaja	Tinta

	Tempranillos navarros crianza en Roble Ibérico (*Quercus pyrenaica*)	Tinta
	Pinot noir	
Cubiertas vegetales	Tempranillo con Cubierta	Tinta
Experiencia Sombreo	Graciano sombreado malla blanca	Tinta
	Graciano sin malla testigo	Tinta
Experiencia Rosados	Garnacha, rosado Sangrado rep. 1	Tinta
	Garnacha, rosado Sangrado rep. 2	Tinta
	Garnacha, rosado Sangrado rep. 3	Tinta
	Garnacha, rosado Prensado rep. 3	Tinta
	Moscatel Rosa Semidulce	Tinta
	Garnacha Roya T27	Tinta
	Experiencia rosado desalcoholización biológica 1	Tinta
	Experiencia rosado desalcoholización biológica 2	Tinta
	Experiencia rosado desalcoholización biológica 3	Tinta
Estrategias de Fertilización	Estrategia 1: aplicación foliar bacterias, Chardonnay Testigo	Blanca
	Estrategia 1: aplicación foliar bacterias, Chardonnay Tratamiento	Blanca
	Estrategia 2 fertirrigación bacterias, Syrah Testigo	Tinta
	Estrategia 2 fertirrigación bacterias, Syrah Tratamiento	Tinta
	Estrategia 3 fertirrigación, Tempranillo Testigo	Tinta
	Estrategia 3 fertirrigación bacterias, Tempranillo Tratamiento 1	Tinta
	Estrategia 4 fertirrigación bacterias y hongos, Tempranillo Testigo 2	Tinta
	Estrategia 4 fertirrigación bacterias y hongos, Tempranillo Tratamiento 1,2	Tinta
	Estrategia 5 fertirrigación lisados, Tempranillo Tratamiento	Tinta
Ensayo dosis riego	Textura pesada goteros 1,6 l/hora, tempranillo	Tinta
	Textura pesada goteros 2,3 l/hora, tempranillo	Tinta
	Textura pesada goteros 3 l/hora, tempranillo	Tinta
	Textura pesada goteros 3 l/hora, garnacha	Tinta
	Textura pesada goteros 2,3 l/hora, garnacha	Tinta
	Textura ligera goteros 3 l/hora, tempranillo	Tinta
Vinos sin sulfitos con Extractos Vegetales	QZ1 tempranillo con extracto Cantueso	Tinta
	QZ2 tempranillo con extracto Jara	Tinta
	QZ3 tempranillo con extracto Jengibre	Tinta
	QZ4 tempranillo Testigo	Tinta