

Naveran Manuela

D.O. Penedès

2024

La añada 2024 ha representado un cambio de tendencia en el Penedès, con una climatología más equilibrada y una mejor distribución de las lluvias a lo largo del ciclo vegetativo. Estas condiciones han permitido una recuperación parcial de la producción y un desarrollo más regular de la vid, favoreciendo una maduración equilibrada de la uva. Los vinos resultantes destacan por su frescura, elegancia y equilibrio, aportando una expresión más armónica y refinada del territorio.



Manuela es un Chardonnay de parcela que expresa una de las interpretaciones más personales de la finca

Naveran.



Añada
2024

Variedades
100% Chardonnay

Crianza
6 meses

Azúcar
1 g/l

Grado alcohólico
12,5% vol.



Naveran, finca y territorio

Naveran es una finca histórica del Penedès, establecida en Can Parellada en 1889, en el entorno de Torrelavit, dentro de la Depresión del Penedès. Con 40 hectáreas de viñedo propio, la finca configura un mosaico de lomas, terrazas y fondos de valle sobre suelos de margas y arcillas calcáreas. Este paisaje vitícola, influido por el macizo del Garraf y Montserrat, favorece maduraciones equilibradas y da lugar a vinos tensos, elegantes y de gran frescura natural.

Filosofía

El proyecto Naveran tiene una mirada profundamente vinculada al espíritu del Modernismo catalán: una forma de entender el vino desde el equilibrio entre naturaleza, sensibilidad y técnica. Esta filosofía se traduce hoy en una viticultura ecológica centrada en el viñedo propio, en una elaboración precisa y artesanal, y en vinos y cavas que expresan con fidelidad el paisaje del Penedès.

Origen y viñedo

Manuela es un vino de parcela elaborado exclusivamente con Chardonnay procedente del viñedo Manuela, formado por dos parcelas plantadas en 1987 y 1992, entre las más antiguas de Chardonnay de la finca. Situadas en una terraza media, combinan frescura y maduración.

En Naveran, la variedad Chardonnay ha encontrado una adaptación especialmente favorable. En este terreno calcáreo, de rendimientos contenidos y uva concentrada, expresa de forma natural volumen, frescura y complejidad. Los suelos, relativamente poco profundos y con una notable presencia de componentes calcáreos, aportan tensión y definición, mientras que el microclima de esta zona permite preservar la frescura de manera constante año tras año.

Vendimia y elaboración

Durante la fermentación, una parte del vino pasa a barrica mientras el resto continúa en depósito, realizándose posteriormente el ensamblaje final.

Entre el 30 y el 40% del vino realiza crianza en barricas de roble europeo de 300 y 500 litros durante aproximadamente seis meses.

El trabajo con las lías y el batonnage, tanto en depósito como en madera, aporta tensión, volumen y longitud al vino. La madera, de grano extra fino y con un secado natural de al menos 24 meses, acompaña el vino sin dominar su expresión.

Nota de cata

Color amarillo paja con suaves reflejos dorados. En nariz aparecen aromas de fruta blanca y cítrica, con toques florales y un fondo balsámico con matices anisados y de hinojo. La madera se muestra bien integrada, perfilando el conjunto.

En boca presenta volumen y estructura, con una acidez que alarga el recorrido del vino y le aporta agilidad. La textura, trabajada con las lías, aporta tensión y profundidad, mientras que el final muestra un ligero carácter vegetal y herbáceo que aporta frescura al conjunto.



Naveran

Sant Martí Sadevesa
Carretera Vilafranca-Igualada
Km 25,1 (C-15)
08775 | Torrelavit (Barcelona)
España

+34 93 874 35 11 | www.naveran.com
comercial@naveran.com

NAVERAN
EST. 1889