



7 NAVAS

B O D E G A 7 N A V A S

Vinos

¿Quiénes somos?

NAVAS, EL MEJOR VINO GARNACHA DE ESPAÑA.

Gracias a nuestra cuidada elaboración artesanal, las características del terreno, el clima y los más de **100 años** con los que cuentan alguna de nuestras vides de garnacha tinta el vino 7 Navas sorprende a quien lo bebe. En un perfecto equilibrio entre sabor y finura se ha conseguido un vino con cuerpo a la par que delicado, cuya alta calidad y sabor asombra a todos, incluso a quienes no son amantes del vino.



La bodega 7 Navas está considerada una de las mejores bodegas de la Denominación de Origen Protegido **Vinos de Calidad de Cebreros**. Nuestros viñedos se encuentran en **Navaluenga**, en pleno corazón de la **Sierra de Gredos** (Ávila), en un entorno idílico situado entre dos increíbles enclaves naturales, el "Parque Regional de la Sierra de Gredos" y la "Reserva Natural y zona ZEPA Valle Iruelas".

Desde la inauguración de la bodega en 2004 decidimos **convertirnos en una alternativa** a los vinos de Rioja y de Ribera. **Recuperando la tradición vinícola del Valle del Alberche**, en la Sierra de Gredos. Recuperando un sector que parecía anclado en el pasado. Descubrir 7 Navas no es beber vino, es vivir una experiencia.

La comarca del Valle del Alberche tiene una gran tradición vinícola, alojada en un maravilloso entorno de montaña en el que se encuentran los viñedos. Esto hace que los trabajos vinícolas se deban realizar de forma artesanal, invirtiendo un mimo y dedicación especial en cada recogida; un terreno en el que no se puede mecanizar las labores agrícolas. Un proceso de **elaboración del vino de forma manual** que le otorga un espíritu único al producto, porque cada botella tiene un poquito de nosotros.

"...alojada en un maravilloso entorno de montaña..."



¿POR QUÉ 7 NAVAS?

Esta bodega, con Denominación de Origen Protegido (DOP) Vinos de Calidad de Cebreros, fue **fundada hace más de tres décadas** con mucho cariño por 12 socios amantes de los viñedos de la región. Bodegas 7Navas tiene el honor de contar como socio con **Rafael Mancebo, presidente impulsor de la D.O.P. “Vinos de Cebreros” en 2017.**

La bodega trabaja 10 hectáreas de viñedos, de más de 80 años de edad, en las que **cultiva de forma artesanal la variedad Garnacha Tinta**. Nuestros viñedos son de **suelos de arena de granito**. Están situados entre **750 y 1.100 metros de altitud**, que junto a las **bajas temperaturas** nocturnas de la zona, hacen que el vino tenga **cuerpo**, y a la vez, **sabor afrutado**, dando una **delicadeza y finura especiales**.

“...suelos de arena de granito...”



SOCIOS Y AMIGOS

Amigos y Socios

7Navas es una gran familia en la que nos encanta recibir visitas y por eso hemos decidido montar el Club 7Navas, abriendo las puertas a toda persona que quiera descubrir el maravilloso mundo del vino. **¡Sólo tienes que hacerte socio!**

Entra a formar parte de esta gran familia. No dejes pasar la oportunidad de aprovechar las ventajas que te da inscribirte al Club 7Navas:

- Recibe en tu domicilio varios lotes de botellas a lo largo de cada año.
- Descuentos del 15% en pedidos de vino a la bodega y en todos los eventos.
 - Visita las instalaciones de la bodega 7Navas.
 - Participa en nuestras catas personalizadas.
- Organiza tu evento perfecto en nuestras instalaciones.
- Participa en tareas de vendimia (previa comunicación), dentro de un día estupendo de vino y comida.

Participación Anual en el Club 7 Navas: 150€ + IVA por año.



Catálogo

7NAVAS JOVEN



Disfruta de la finura de la uva Garnacha cultivada en nuestras tierras. Descubre como los más de **70 años de nuestras vides** cultivadas en una altitud de entre **700 y 900 metros** crean un **vino sorprendentemente fino** gracias a la madurez de la vid. Recogida manual durante la segunda quincena de septiembre.

Personalidad en un vino tinto que te sorprenderá, con una graduación de 14.5%.

6 meses en roble frances

7NAVAS ROBLE

Este vino monovarietal que combina a la perfección la pureza de la Garnacha con un toque perfecto de barrica de roble. Vino tinto de crianza de **6 meses en roble francés**, con una graduación de 15%, de unos **viñedos de más de 70 años**.

Recogidos mediante una **vendimia manual** en la segunda quincena de septiembre, cuenta con más tiempo de fermentación, siempre con una levadura autóctona.

6 meses en roble frances



7NAVAS SELECCIÓN



Vino monovarietal procedente de **viñedos de más de 80 años** sobre **suelo de arenas graníticas**, cultivados entre **750 y 1000 metros de altitud**.

Vino tinto crianza, de **12 meses fermentado en roble francés** con una graduación de 15%, y por supuesto, 100% garnacha.

PREMIOS

2012 Asociación de sumilleres de Ávila

1ª Premio en la categoría de "mejor vino de la Provincia de Ávila"
7 Navas Selección

2013 Asociación de sumilleres de Ávila

1ª Premio categoría "Mejor Vino de Ávila": 7Navas Selección

12 meses en roble frances



Vinos

7NAVAS CATALINO



Vino tinto *reserva monovarietal* procedente de *Viñedos de más de 90 años* con suelos predominantes de un *granito de textura ligera con betas de cuarzo*.

Vino tinto con crianza de *15 meses fermentado en roble francés* con una graduación de 15%.

Destaca por ser un *vino acerado y astringente*, en el que los taninos producen un estrechamiento perfeccionando el balance, complejidad y estructura de este. *Una experiencia única en el paladar*.

PREMIOS

2011 Asociación de sumilleres de Ávila

1ª Premio en la categoría de "mejor vino de la Provincia de Ávila"
Finca Catalino

Gran logro en EEUU con una puntuación de nuestro 7 Navas
Finca Catalino *2012 de 92 puntos Parker*.

Primer premio en Copenhague: 7Navas Finca Catalino 2012

15 meses en roble frances

7NAVAS FAUSTINA

Es el *vino más destacado* de la bodega. Un vino *tinto reserva* monovarietal de Garnacha Tinta (100%). Las uvas proceden un único *viñedo de gran antigüedad (más de 100 años)*, de diferentes pagos enclavados a *1.100 metros* sobre el nivel del mar.

El vino posee un *elegante fondo rubí y granate sobre un rojo cereza muy profundo*. *Vigoroso*, rico en alcohol pero sin anular la gran combinación de olores y sabores que aportan los suelos de la región. Un *vino balsámico, elegante y de textura ligera* con *15 meses de crianza en roble francés* con una graduación de 15%.

PREMIOS

2014 Radio Turismo

Medalla de Oro al vino 7 Navas Finca Faustina 2008



15 meses en roble frances



Vinos