

BODEGAS NAIA

D.O. Rueda

Dirección: Camino San Martín, s/n

Página web: bodegasnaia.com

Año de fundación: 2002

Producción media anual: 840.000 botellas



BODEGASNAIA

Subzona: Bodegas Naia se instala en la localidad de La Seca, término considerado como el Grand Cru de la D. O. Rueda, donde se encuentran algunos de los viñedos más antiguos de la D. O. El propósito desde el inicio fue seleccionar las cepas más viejas de Verdejo y elaborar grandes vinos blancos en una zona con un potencial sobradamente demostrado para ello.

Viñedos (extensión, edad, etc.): 23,5 ha. propias de las cuales 20 ha. son de un viñedo de más de 40 años en vaso y 2 ha. son de viñedo joven conducido en espaldera (15 años). El resto son viñas de viura en vaso de 35 años. Bodegas Naia trabaja muy de cerca con viticultores de la zona con los que establece una relación estrecha y continuada. Estos viñedos cuentan con edades entre los 80 y los 130 años.

Altitud: entre 750 y 800 metros.

Clima ámbito de influencia continental y mediterránea. Sufre los extremos térmicos de las estaciones, con una diferencia térmica de casi cincuenta grados entre el crudo invierno y el verano seco y cálido.

Precipitaciones medias: No superan los 500 litros anuales

Suelos: suelos de arcillas calcáreas sobre las que se asientan capas arcillo-arenosas entremezcladas con cantos rodados. Los viñedos empleados para Naiades están situados en terrenos más arenosos igualmente con canto rodado en superficie.

Edad del viñedo: Entre 15 y 130 años

Variedad: Verdejo, Sauvignon Blanc

Depósitos fermentación (inox, madera, cemento...): Se utilizan depósitos de acero inoxidable y cuatro tinas de 10.000 litros de roble francés.

Crianza: Barricas 100% de roble francés de tostado ligero y medio. Edad de las barricas de 1 a 3 años y volúmenes de 225, 500 y 600 litros..

Vinos: K-Naia, S-Naia, Naia, Naiades

K-NAIA 2017

ORIGEN: K-Naia es un vino sugestivo, refrescante, extrovertido y alegre. Dentro de Bodegas Naia, determinada al clasicismo y a la Verdejo, K-Naia supone un guiño a través de la incorporación de la Sauvignon blanc que lo convierte en un vino con una cierta simpatía capaz de agradar a prácticamente todos los paladares.

PRODUCCIÓN TOTAL: 450.000 botellas

COSECHA: 2017

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La cosecha 2017 ha sido la más temprana que se recuerda en la historia de la D.O. Rueda. Este adelanto se debe a las condiciones climatológicas que han permitido que la uva finalizara su ciclo de madurez con 17 días de antelación pero con un estado sanitario excelente. Sin embargo esta vendimia la recolección ha sufrido una merma del 20% debido a las heladas del mes de mayo y la profunda sequía durante los meses estivales.

El resultado, vinos maduros y estructurados con una gran persistencia.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 85% Verdejo, 15% Sauvignon blanc

CRIANZA: Sin crianza

ELABORACIÓN: Los métodos de elaboración van dirigidos a respetar al máximo la calidad de nuestras uvas tras un riguroso trabajo en viñedo. Revelando así, todas sus cualidades organolépticas.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: entre 15 y 20 años

SUELO: El suelo está compuesto por arcillas calcáreas sobre las que se asientan capas arcillo-arenosas entremezcladas con cantos rodados.

CLIMA mediterráneo continental con inviernos secos y fríos y veranos calurosos con contraste de temperaturas día-noche durante los últimos meses de verano.

NOTA DE CATA:

De color amarillo-pajizo con reflejos verdosos. Presenta una fragante nariz con notas de fruta blanca, sutiles cítricos y notas herbáceas. Aromática fresca e intensa, que combina los aromas de las variedades Verdejo y Sauvignon Blanc. Entrada sabrosa, de paso envolvente, lleno de frescura y con un ligero amargor final característico de la verdejo.

MARIDAJE:

Es un vino adecuado para combinar con arroces, pescados, quiche de verduras o setas. En general con todo tipo de tapas o aperitivos suaves.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.4 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 3.5 g/L

BODEGAS NAIA nace en 2002 se instala en La Seca, la cuna del Verdejo en Rueda Con el propósito de sacar el máximo partido al clon original de la Verdejo en la D. O. Rueda. Desde entonces, ha tratado siempre de conseguir unos vinos con la autenticidad que da un trabajo riguroso en la viña. Naia reproduce el modelo de los grandes blancos del planeta, vinos frescos, amplios, sabrosos y con carácter.



BODEGASNAIA



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Naia

D.O. Rueda

AÑADA 2017

VARIEDAD S. Blanc y Verdejo

CRIANZA Sin crianza