

# BODEGAS NAIA

**D.O. Rueda**

**Dirección:** Camino San Martín, s/n

**Página web:** bodegasnaia.com

**Enóloga:** Laura Sanz

**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

## NAIA 2017

**ORIGEN:** Nace con la intención de buscar y elaborar Verdejos profundamente varietales, elegantes y con gran volumen en boca. Naia encarna la esencia de la variedad. La elaboración de Naia es muy respetuosa con los aromas clásicos de la variedad Verdejo e incluye una crianza sobre lías en depósitos y en tinos durante 4 meses para potenciar la estructura y la densidad del vino en boca.

**ENÓLOGA:** Laura Sanz

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 180.000 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.

### ELABORACIÓN

**VARIEDAD:** 100% Verdejo

**CRIANZA:** Crianza sobre lías durante 4 meses

**ELABORACIÓN:** Fermenta un 70% en depósitos de acero inoxidable y un 30% en tinas de 10.000 litros de roble francés

### VIÑEDO:

**EDAD MEDIA:** 25-35 años

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

**CLIMA:** 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:

Color amarillo-pajizo, vivo y brillante. Intenso en nariz, con notas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y sutiles recuerdos a hierba de monte bajo, tocador e hinojo. En boca es potente, sabroso, y de gran estructura. Vino muy frutal, con una frescura equilibrada y un largo postgusto en el que reaparecen amplificados todos estos matices.

### MARIDAJE:

Perfecto maridaje con cocina asiática, de fusión, pescados grasos y carnes blancas. Igualmente agradable con arroces y guisos suaves.

### DATOS TÉCNICOS:

**ALCOHOL:** 13,5% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6 g/L (tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 3 g/L

### PUNTUACIONES:

WINE ADVOCATE · Naia 2013	90ptos
STEPHEN TANZER · Naia 2013	91ptos
GUÍA PEÑÍN 2018 · Naia 2016	91ptos
GUÍA ABC 2015 · Naia 2014	91ptos

**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** 100% Verdejo

**CRIANZA** 4 meses sobre lías

**ENÓLOGO** Laura Sanz