

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 vicultores 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 dos tinajas 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

NAIADES 2014

ORIGEN: Las uvas con las que se elabora Naiades proceden de cepas prefiloxéricas, que superan el siglo de existencia y que se localizan en pequeños pagos o majuelos de superficie arenosa. Es un vino serio, concentrado y varietal, máxima expresión de la uva verdejo. Original y vanguardista, tiene poco que envidiar a los mejores blancos del mundo.

PRODUCCIÓN TOTAL: 12.600 bot (0.75l)

COSECHA: 2014

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA La cosecha 2014 es una añada con una pluviometría baja (130 mm) y no excesivamente calurosa, con grandes contrastes de temperatura día-noche durante la vendimia. Esto permitió una maduración lenta de la uva que hizo que en el momento de vendimia el hollejo se encontrase en su punto óptimo, fresco y aromático.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Verdejo

CRIANZA: 7 meses sobre lías en bodega de roble francés. Barricas 100% roble francés de tostado ligero y medio. Edad de las barricas de 1 a 3 años.

ELABORACIÓN: La vendimia se realiza de forma manual. La primera maceración se realiza con la uva entera en cámara de frío. Se hace una selección en mesa para su posterior maceración de uva despalillada en frío y posterior prensado y fermentación en bodega. Durante la crianza se realiza battonage en las barricas.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 80 -1 30 años

SUELO: Suelos de arcillas calcáreas sobre las que se asientan capas arcillo-arenosas entremezcladas con cantos rodados. Otra parte de los viñedos está situada en terrenos más arenosos igualmente con canto rodado en superficie.

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 con reflejos dorados. Elegante y sutil, muestra aromas de frutas de hueso confitadas (melocotón en almíbar) y especias dulces junto con notas de frutos secos (avellana). En boca es fresco, denso, frutal y de gran mineralidad. Muy buena dimensión.

MARIDAJE:

Acompañante ideal con una lubina al horno o risotto de setas.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 6.22 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2.5 g/L

BODEGAS NAIA nace en 2002 y 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 2014

VARIEDAD 100% Verdejo

CRIANZA 7 meses sobre lías