

NUVIANA



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
Vino varietal con añada

VARIEDADES:
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2021

Consejos del enólogo

Se espera que el vino alcance su máxima plenitud durante el primer año, manteniéndose en buen estado un año más.

Se aconseja servir entre 8-10°C para disfrutarlo solo o en buena compañía.

Nuviana Rosado

Nuviana es un nuevo concepto de bodega con tecnología avanzada en la creación de vinos de calidad y además con una gestión integral de la producción desde su inicio, la uva, hasta el embotellado. Un vino original, fresco y afrutado elaborado exclusivamente con uvas de los pagos de Nuviana.

Vinificación

Las uvas despalilladas fueron maceradas en depósitos de acero inoxidable entre 18-20 horas a temperaturas inferiores a 10°C. El mosto empleado para vinificar, se obtuvo del sangrado de las variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Una vez separado el mosto de la pasta, se fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, inferior a 18°C. Los vinos clarificados y estabilizados se conservan en tanques de acero inoxidable hasta el momento del embotellado para que mantengan todo su frescor.

Viticultura

Víñedos cultivados mediante modernas técnicas de conducción y armonizando los tratamientos con la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente.

Características sensoriales

Aspecto: Nítido y brillante. Color rosa-grosella con matices vivos.

Nariz: Aroma intenso y persistente. Afrutado, destacan las notas a frambuesa, fresa y cereza que aportan frescura y vivacidad al vino.

Boca: Destaca un buen equilibrio entre estructura y acidez. Se aprecian las notas a grosella y fresas silvestres. Es un vino con estructura, persistente, fresco y muy agradable en boca con un grata sensación final.

Maridaje

Ideal para acompañar multitud de platos; desde embutidos, arroces, pastas, pizzas hasta pescados de carne firme como rape, bacalao, atún y carnes blancas.