

NUVIANA



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. Este Nuviana es un vino de corte moderno, con un carácter muy personal, honesto y sinónimo de calidad e innovación

Variedades

100% Tempranillo

Análisis

Contenido alcohólico

13%

Contiene sulfitos



Características sensoriales



Vista

Intenso rojo picota con reflejos púrpura.



Nariz

Aroma intenso a bayas rojas con notas especiadas y ligero toque tostado.



Boca

Vivo, de suaves taninos, muy agradable en boca. Destacan las notas a frutos de sotobosque. Toques tostados que armonizan con la fruta roja a la perfección. Cuerpo medio, persistente y de final agradable.

Maridaje

Embutidos, carnes blancas y rojas a la plancha, platos de pasta con salsas de tomate y verduras. Ideal para el menú de cada día.

NUVIANA



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. Este Nuviana es un vino de corte moderno, con un carácter muy personal, honesto y sinónimo de calidad e innovación



VITICULTURA

Las uvas proceden de viñas cultivadas siguiendo modernas técnicas de conducción del viñedo, orientadas a favorecer un desarrollo equilibrado de la planta. Los tratamientos aplicados se armonizan con una filosofía de respeto al medio ambiente, integrando prácticas responsables que buscan preservar el entorno natural y la sostenibilidad del viñedo

VINIFICACIÓN

El Tempranillo fue sometido a una maceración en frío durante un periodo de entre 12 y 24 horas a una temperatura de 10–12 °C. Posteriormente, se sangró un 10 % del mosto destinado a la elaboración de rosado, lo que permitió aumentar el extracto del mosto restante. La fermentación se llevó a cabo en depósitos auto-vaciantes de acero inoxidable, a una temperatura que osciló entre 26°C y 28°C. Una vez finalizada, el vino se conservó en depósitos de acero inoxidable, donde realizó la fermentación maloláctica.

Es un vino joven. Esperamos que el vino alcance su máxima plenitud entre el primer y segundo año, madurando en buen estado un año más.

Temperatura óptima de servicio: 15º C.