

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 blanco afrutado, fresco y aromático. Uvas procedentes en su totalidad de los pagos de Nuviana.

Variedades

Xarel-lo, Chardonnay

Análisis

*Contenido alcohólico
12%*

Contiene sulfitos



Características sensoriales



Vista

Limpio y brillante. Color amarillo pajizo con matices dorados.



Nariz

Aroma muy intenso y persistente. Predominan las notas frutales exóticas y de fruta blanca de hueso, como pera y manzana.



Boca

Fresco, de cuerpo medio. Post-gusto fino y agradable. Se trata de un vino joven y equilibrado de buena entrada y con carácter propio.

Maridaje

Marida a la perfección con pescados a la brasa, mariscos y arroces. También puede combinarse con legumbres, ensaladas, quesos frescos o frutos secos.

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 blanco afrutado, fresco y aromático. Uvas procedentes en su totalidad de los pagos de Nuviana.



VITICULTURA

Las uvas proceden de viñedos cuidadosamente seleccionados situados en la meseta, con una antigüedad superior a los 12 años. Estos viñedos se trabajan siguiendo modernas técnicas de conducción, orientadas a optimizar el desarrollo de la vida y la calidad de la uva. Los tratamientos aplicados en el cultivo responden a una filosofía de sostenibilidad y respeto por el medio ambiente, priorizando prácticas responsables que preservan el equilibrio natural del viñedo y su entorno.

VINIFICACIÓN

La vendimia se llevó a cabo en el momento óptimo de maduración, con el objetivo de preservar todo el potencial de la uva. El prensado se realizó de forma rápida y suave mediante prensa neumática, obteniendo un rendimiento del 70 % en mosto flor. La fermentación tuvo lugar a una temperatura controlada de 16 °C, favoreciendo la correcta evolución del proceso. Una vez finalizada la fermentación, los vinos fueron clarificados y estabilizados, y posteriormente se conservaron en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado, manteniéndose en todo momento una atmósfera inerte para preservar su frescura y la integridad de su expresión aromática.

Se espera que el vino alcance su máxima plenitud durante el primer año, manteniendo sus características organolépticas en buen estado un año más.

Servir a unos 8-10°C.