

NUVIANA



Nuviana Blanco

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

Vinificación

Se vendimió en el momento óptimo de maduración. El prensado se realizó mediante prensa neumática de manera rápida y suave, con un rendimiento del 70 % en mosto flor. La fermentación se realizó a una temperatura controlada de 16°C.

Una vez clarificados y estabilizados los vinos, se conservaron en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado preservando en todo momento una atmósfera inerte para que mantuviesen su frescura e integridad aromática.

Viticultura

Las uvas proceden de viñedos seleccionados de la meseta con más de 12 años de antigüedad, cultivados mediante modernas técnicas de conducción del viñedo. Los tratamientos aplicados responden a una filosofía de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

Características sensoriales

Aspecto: 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.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
IGPV Vino de la Tierra de Castilla

VARIETADES:
Chardonnay

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11.5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2021

Consejos del enólogo

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.