

NUVIANA



Nuviana Tinto

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.

Vinificación

Tanto el Tempranillo como el Cabernet Sauvignon fueron macerados en frío entre 12 y 24 horas a 10-12 °C. Se sangró un 10% del mosto para rosado, lo cual aumentó el extracto del mosto restante. Se fermentaron ambas variedades por separado en depósitos auto-vaciantes de acero inoxidable a una temperatura de fermentación que osciló entre 26°-28°C. El vino se conservó en depósitos de acero inoxidable, donde realizó la fermentación maloláctica. Posteriormente se realizó el coupage definitivo conservándolo en condiciones óptimas hasta su embotellado.

Viticultura

Las uvas de esta añada proceden de viñas cultivadas mediante modernas técnicas de conducción del viñedo armonizando los tratamientos con el respeto al medio ambiente.

Fue una gran añada en la zona para las variedades tintas. El ciclo climático se caracterizó por tener un otoño templado con pocas precipitaciones. El invierno fue frío y la primavera templada con lluvias irregulares, siendo el verano algo más caluroso de lo habitual. Maduraron perfectamente permitiendo obtener taninos muy suaves, una gran frescura e intensidad de fruta en nariz.

Características sensoriales

Aspecto: De intenso rojo picota con reflejos púrpura.

Nariz: Aroma franco e intenso. Muy frutal, destacando los frutos rojos y arándanos combinados con toques especiados y tostados.

Boca: Vivo, de suaves taninos, muy agradable en boca. Destacan las notas a frutos del 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.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
IGPV Vino de la Tierra de Castilla

VARIETADES:
Cabernet Sauvignon, Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

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. Servir aproximadamente a 15°.