


NOTA DE LOS ELABORADORES

K-Naia es nuestro vino más descarado

“Nace de la elaboración de un verdejo clásico y estructurado y de un Sauvignon blanc de perfil elegante y muy tropical. La combinación de ambos dota al vino resultante de un carácter alegre y divertido sin comprometer su tipicidad. La fermentación alcohólica se detiene mediante frío conservando el vino azúcar residual y cierta cantidad de carbónico que lo tornan más atractivo, seductor y “K-Naia”.



Laura Sanz, enóloga

PRODUCCIÓN: 450.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 85% Verdejo, 15% Sauvignon blanc

GRADO ALC.: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,6 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 3,5 g/L.

ELABORACIÓN: Los métodos de elaboración van dirigidos a respetar al máximo la calidad de nuestras uvas tras un riguroso trabajo en viñedo. Revelando así todas sus cualidades organolépticas.

NOTA DE CATA: De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Presenta una fragante nariz con notas de fruta blanca, sutiles cítricos y matices herbáceos. Aromática fresca e intensa, que combina los aromas de las variedades Verdejo y Sauvignon Blanc. Entrada sabrosa, lleno de frescura y con un ligero amargor final característico de la verdejo.

VIÑEDO

Edad media: Entre 10 y 15 años

Altitud: entre 750 y 800 metros

Suelo: suelos de arcillas calcáreas sobre las que se asientan capas arcillo-arenosas entremezcladas con cantos rodados. Los viñedos empleados para Naíades están situados en terrenos más arenosos igualmente con canto rodado en superficie.

Clima: ámbito de influencia continental y mediterránea. Sufre los extremos térmicos de las estaciones, con una diferencia térmica de casi cincuenta grados entre el crudo invierno y el verano seco y cálido.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La cosecha 2021 ha sido una añada en la que las precipitaciones se han concentrado en primavera. Las tormentas ocasionales afectaron al cuajado del racimo reduciendo rendimientos.

El gran trabajo en viñedo ha permitido obtener una cosecha sana y, gracias a una lenta maduración por las suaves temperaturas estivales, los vinos resultantes son intensos, complejos y equilibrados.

LA BODEGA

BODEGAS NAIA nace en 2002 se instala en La Seca, cuna del Verdejo en Rueda, con el propósito de sacar el máximo partido al clon original de la Verdejo en la D. O. Rueda. Desde entonces, ha tratado siempre de conseguir unos vinos con la autenticidad que da un trabajo riguroso en la viña. Naia reproduce el modelo de los grandes blancos del planeta, vinos frescos, amplios, sabrosos y con carácter.

