

NOTA DE LOS ELABORADORES

Naia es sinónimo de apuesta por el clasicismo y la elegancia de la variedad verdejo. Una zona estratégica de viñedos en La Seca, una rigurosa selección de clones y una vinificación que evoca las tradicionales elaboraciones de verdejo en la zona, definen el estilo de Naia. Complejo, elegante y muy equilibrado.



Laura Sanz, enóloga

PRODUCCIÓN: 180.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Verdejo

CRIANZA: 4 meses sobre lías

GRADO ALC.: 13,5% Vol.

Acidez total: 6 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 2,6 g/L.



BODEGASNAIA

**NAIA
2019**

ELABORACIÓN: Fermenta un 70% en depósitos de acero inoxidable y un 30% en tinas de 10.000 litros de roble francés y barricas de 500 y 600 litros. Naia permanece en contacto con sus lías durante 4 meses.

NOTA DE CATA: Color amarillo-pajizo con reflejos verdosos, vivo y brillante. Intenso en nariz, con notas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y sutiles recuerdos a hinojo, hierba de monte bajo y tocador. En boca es potente y sabroso. Vino muy frutal, con una frescura equilibrada y un largo postgusto en el que reaparecen amplificados todos estos matices.

VIÑEDO

Edad media: Entre 30 y 40 años

Altitud: entre 750 y 800 metros

Suelo: suelos de arcillas calcáreas sobre las que se asientan capas arcillo-arenosas entremezcladas con cantos rodados.

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.



LA BODEGA

BODEGAS NAIA nace en 2002 se instala en La Seca, la 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.