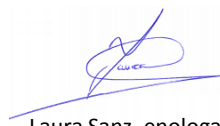


NOTA DE LOS ELABORADORES

Pequeñas viñas de hasta 120 años repartidas en suelos cascajosos y arenosos con afloraciones graníticas y pizarrosas definen la identidad de este vino. La tipicidad de cada terroir se refleja en Náíades elevando a la verdejo a su máxima expresión y en su conjunto imprimen complejidad, elegancia y un carácter mineral distintivo.



Laura Sanz, enóloga

PRODUCCIÓN: 13,000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Verdejo

CRIANZA: 7 meses sobre lías

GRADO ALC.: 14% Vol.

Acidez total: 5,46 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 2,1 g/L.

ELABORACIÓN: La vendimia se realiza de forma manual. La primera maceración se realiza con la uva entera en cámara de frío. Se hace una selección en mesa para su posterior maceración de uva despallada en frío y posterior prensado y fermentación en barrica. Durante la crianza se realiza batonnage en las barricas.

NOTAS DE CATA: Color amarillo con reflejos dorados. Elegante y sutil, muestra aromas de fruta de hueso entremezclados con notas herbáceas y sutiles recuerdos balsámicos. En boca, de carácter fresco, denso, frutal y de gran mineralidad. Muy buena dimensión.

VIÑEDO

Edad media: Entre 15 y 120 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 Naiades 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 2016, tardía, generosa y de gran calidad en Rueda gracias a un excelente estado sanitario de la uva y a una maduración óptima.

Las precipitaciones de otoño e invierno ayudaron a mantener una reserva hídrica que ha resultado crucial para la vid frente a un verano cálido y seco.

El resultado, vinos estructurados, delicados aromas y una gran persistencia.

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.

