



NAIA

NAIA

n
BODEGASNAIA

DO

Rueda, España

Uvas

100% Verdejo

Temperatura

6 - 8 °C

Specs

Crianza de 4 meses sobre lías. 70% en acero inoxidable y 30% en toneles de 5,200 lts y barricas de roble francés de 500 y 600 lts. Corcho de aglomerado

ABV

13%

Notas de cata

Visual: Color amarillo-pajizo con reflejos verdosos, vivo y brillante.

Nariz: Intenso, con notas de fruta de hueso (níspero, chabacano) y sutiles recuerdos a hinojo, hierba de monte bajo.

Boca: Potente y untuoso. Seco, acidez media alta. Vino muy frutal, con una frescura equilibrada y un largo postgusto en el que reaparecen amplificados todos estos matices.

Maridaje

Ahumados, aperitivos, arroces con pescado, carnes blancas asadas, cocina oriental, ensaladas complejas, marisco a la plancha, marisco cocido, parrillada de verduras, pastas con salsa de pescado, pescado blanco a la parrilla, quesos de pasta suaves.

Otros

Naia es un vino gastronómico, respetando la variedad de la uva. 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.

Empaque

Borgoña 750ml
6 ud. por caja

Producción

180,000 botellas
Añada: 2021

Premios

90 puntos - Guía Peñín
91 puntos - James Suckling