NIDIA

• BODEGAS Y VIÑEDOS •

EQUIS nace de la filosofía de otorgarle valor a todo aquello que lo tiene. Porque los tesoros de la vida no tienen que estar siempre dentro de un cofre, tienen forma de lugares, de momento o de personas. Y no debemos olvidar marcarlas con una EQUIS para saber dónde volver si alguna vez estamos perdidos.

Es un 100% Verdejo de la Denominación de Origen Rueda de vendimia nocturna y mecanizada de los viñedos de la Finca La Cabaña, plantados en el año 1999. Lo elaboramos con mimo y lo dejamos en contacto con sus lías durante 3 meses para otorgarle volumen en boca sin perder frescura.

LA CABAÑA · HISTORIAS ÚNICAS ·

697 16 39 75
www.bodegasnidia.com

FICHA TÉCNICA

E Q U I S

3 MESES SOBRE LÍAS

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada 16-18 grados. Posterior crianza sobre sus lías finas durante alrededor de 3 meses.

COLOR

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, brillante.

AROMA

Nariz muy intensa, fresca y frutal. Aromas varietales, primarios como la fruta blanca, mezclados con matices herbáceos, propios de la variedad. Fondo cítrico y de flor blanca que le aporta cierta complejidad.

BOCA

Paso ligero, sabroso y equilibrado. Se aprecia cierto amargor característico de la variedad que se equilibra con la acidez final natural. Redondo, con un final sutil, muy elegante y persistente. En postgusto se aprecian toques herbáceos como el hinojo o el laurel.

PRESENTACIÓN

Equis se presenta en caja de 6 botellas con rejilla.

LA CABAÑA · HISTORIAS ÚNICAS ·

NIDIA

· BODEGAS Y VIÑEDOS ·