Nidia de guarda nace de la ilusión por hacer un vino diferente y perdurable en el tiempo.

Es un vino de alta intensidad aromática. Podemos encontrar el carácter varietal en la fruta blanca y de hueso madura (manzana asada, albaricoques y orejones) y un punto critico de pomelo y piel de naranja que le aporta un frescor muy interesante. Muy interesante también el fondo de monte bajo.

("La Cabaña: eucalipto, monte bajo, el tueste de la encina, el jazmín de la ventana y la tarta de manzana. .")

A continuación descubrimos la madera de roble con notas de vainilla, pastelería o toffee, y claramente especiado con un final de aroma de maderas nobles e incienso.
La boca de este vino de guarda es muy equilibrada, untuosa y grasa pero con una interesante acidez y frescura Su retronasal es muy intensa, así como su persistencia.

Es un vino perfecto para consumir ahora y para guardarlo como una joya en tu bodega para conocer su evolución y disfrutar de su longevidad.

N I D I A

• BODEGAS Y VIÑEDOS •

FICHA TÉCNICA

N I D I A

DE GUARDA

Variedades: Monovarietal de Verdejo
Grado alcohólico: 13,5 % Vol
Zona de producción: Olmedo, Valladolid.
Vino de la Tierra de Castilla y León
Altitud: 776 m
Suelo: Arenoso y arcilloso-calcáreo
Clima: Continental con grandes diferencias de temperatura en época de maduración

Elaboración: Se realiza una maceración pelicular del mosto con los hollejos de 8 horas de duración y una temperatura de 7º C, consiguiendo así una mayor extracción de los componentes aromáticos y de carácter varietal. La fermentación se realiza en barricas de madera nueva francesa con muy bajo tostado para respetar, ante todo, la variedad y la fruta. La elección de barricas de 500 litros sigue este camino, permitiendo realizar crianzas sobre lías largas y obtener un vino fresco, varietal, con una enorme complejidad aromática y una boca con fuerza y gran expresión. Este tipo de madera aporta la elegancia y finura que buscamos. Después de la fermentación el vino se mantiene 20 meses en la barrica en contacto con sus lías finas, removiéndolas con frecuencia para aumentar las características estructurales del vino, aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas. Para el resultado final, losi hemos completado con una pequeña proporción de vino fermentado y criado sobre sus lías en huevo de hormigón, aportándole todavía más frescura y complejidad.

LA CABAÑA · HISTORIAS ÚNICAS ·

697 16 39 75
www.bodegasnidia.com

N I D I A
· BODEGAS Y VIÑEDOS ·