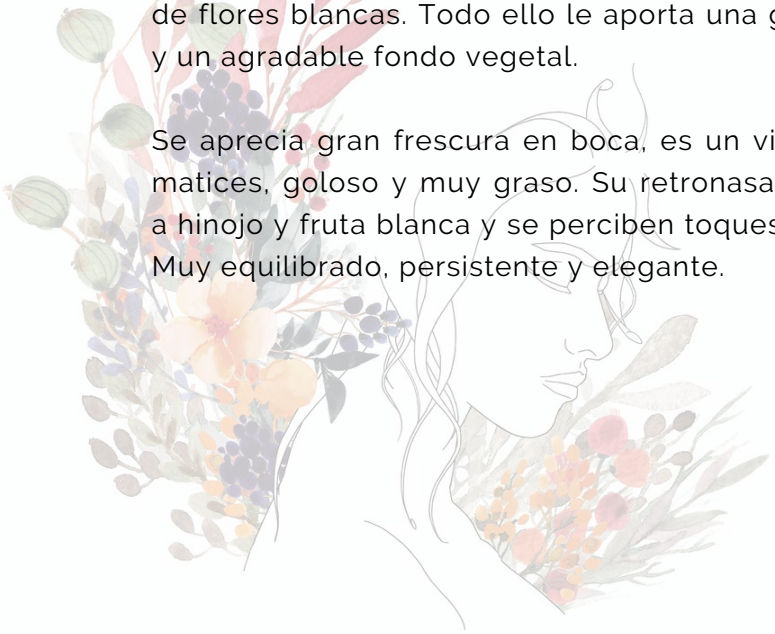
NIDIA

• BODEGAS Y VIÑEDOS •

Nidia sobre lías es un 100% Verdejo de viñedos familiares de más de 30 años. Tiene un color amarillo pajizo con unos ribetes verdes muy intensos, vivaces. Es un vino limpio, brillante y muy atractivo.

En nariz se aprecia una intensidad alta y persistente, con un marcado carácter de la variedad Verdejo, que puedes encontrar en todo momento. Es un vino de gran complejidad aromática: destaca la fruta blanca, tonos cítricos de pomelo, cáscara de naranja y notas de flores blancas. Todo ello le aporta una gran finura y un agradable fondo vegetal.

Se aprecia gran frescura en boca, es un vino rico en matices, goloso y muy graso. Su retronasal recuerda a hinojo y fruta blanca y se perciben toques anisados. Muy equilibrado, persistente y elegante.



LA CABAÑA · HISTORIAS ÚNICAS ·

FICHA TÉCNICA

N I D I A

6 meses sobre lías

Variedad: 100% 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 con canto rodado
Clima: Continental con grandes diferencias de temperatura en época de maduración
Formato: Nidia se presenta en botella borgoña de 0,75 l y de 1,5 l.

Elaboración: Se macera el mosto con los hollejos entre 8-12 horas a una temperatura de 6-8º para una mayor extracción de los componentes aromáticos y del carácter varietal, así como para potenciar las sensaciones en boca.
El desfangado es largo, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto, incrementando el aporte de aromas afrontados. La fermentación tiene lugar a bajar temperaturas, 14-16º, lo que ayuda a intensificar el carácter varietal.
Después de la fermentación, el vino se mantiene durante aproximadamente seis meses y medio en contacto con sus lías finas, para aumentar las características esructurales del vino aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas.

LA CABAÑA · HISTORIAS ÚNICAS ·

697 16 39 75
www.bodegasnidia.com

N I D I A
· BODEGAS Y VIÑEDOS ·