

DRINKS.

Bodegas Naia K-Naia DO 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409679
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valladoid
Embouteilleur	Bodegas Naia, Camino San Martín, 47491 La Seca, Valladolid, Espagne
Marque	Naia
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	goût frais et fruité de poire, de pomme, de pêche, d'agrumes, de pamplemousse, de fruits tropicaux, d'herbes, d'herbe et de minéraux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 85% de Verdejo et 15% de Sauvignon Blanc
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température
de 8-10 degrés
consommation

Millésime 2020

En accord entrées, Apéro, poissons & fruits de
avec mer

Description

La cave Bodegas Naia se consacre à la production de vins Verdejo depuis 2002. Située dans la municipalité de La Seca, dans la région viticole de Rueda, la cave possède 23,5 hectares de terres, dont une grande partie est plantée de vignes de 40 ans. Cependant, elle travaille également avec d'autres vigneronns dont les vignes ont plus de 80 ans. La région, située à une altitude de 600-800 mètres, est caractérisée par des hivers frais et des étés chauds avec peu de précipitations. Les sols sont calcaires, argileux et sablonneux, avec des cailloux arrondis qui dominent la surface.

Le K-Naia est disponible dans une production annuelle de 450 000 bouteilles. Les raisins proviennent de jeunes vignes dont l'âge varie entre 10 et 15 ans. Le processus de production du vin blanc est initié par une macération à froid de huit heures ; ce n'est qu'ensuite que les raisins sont pressés. Le moût fermente principalement dans des cuves en acier et, dans une moindre mesure, dans de grandes cuves en bois. Une fois la fermentation terminée, le vin reste sur les lies fines pendant quatre mois. Le K-Naia se définit comme un assemblage de 85% de Verdejo et 15% de Sauvignon Blanc. Vin blanc non affiné aux notes fruitées très variées, le K-Naia accompagne aussi bien les apéritifs que les champignons, les plats de riz, les poissons, les quiches ou les tapas.