

# NUVE

## Tinto

---

**Nombre del Vino:** Nuve  
**Tipo de Vino:** Tinto  
**Cosecha:** CVC  
**Variedades de Uva empleada:** 100% Tempranillo

**Tipo de botella:** Bordelesa  
**Cajas y botellas:** Cajas de 6 botellas de 75cl

**Grado alcohólico:** 9% Vol.  
**Acidez Total:** 3,9 g/l  
**pH:** 3,60  
**Acidez Volátil:** 0.50  
**Azúcares Residuales:** < 2 gr/l

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.

Posteriormente permanece en barricas de roble durante un periodo 5 y 6 meses. Durante su estancia en contacto con la madera adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza.

En último lugar se clarifica con medios naturales para su posterior embotellado.

Cuando el vino obtiene las características de frescura, aroma, acidez y tanicidad apropiadas, se produce la reducción alcohólica. Esta reducción se produce a través de un proceso de Osmosis Inversa, hasta llegar a los 9 grados.

### NOTAS DE CATA

Vino con capa media de color donde se ve claramente su juventud, debido a los tonos púrpuras.

En nariz presenta un buen equilibrio entre la fruta y los sutiles aromas de la madera.

Debido a una buena acidez y un tanino muy pulido, en boca resulta un vino fresco, redondo y frutal que perdura en el paladar.

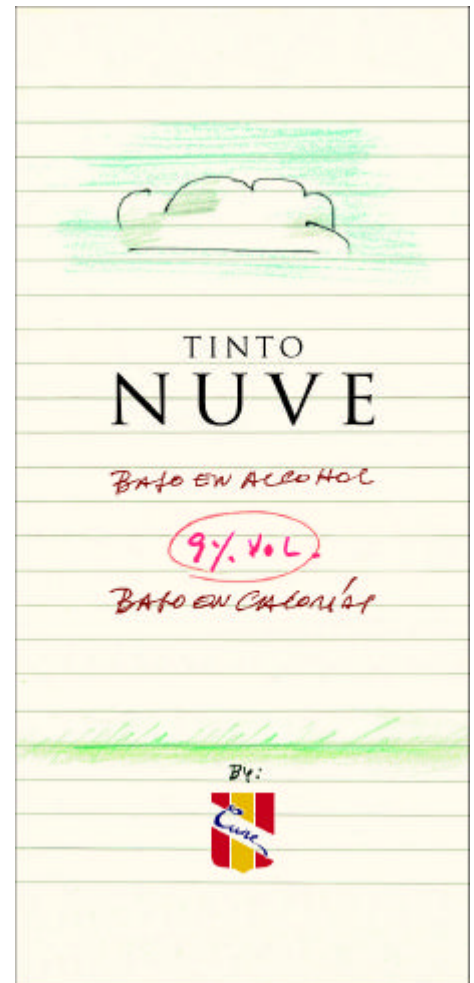
Puede acompañar a cualquier plato de la dieta mediterránea y se recomienda servirlo a 14°C.



# NUVE

## Tinto

<b>Nombre del Vino:</b>	Nuve
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Cosecha:</b>	CVC
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	9% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	3,9 g/l
<b>pH:</b>	3,60
<b>Acidez Volátil:</b>	0.50
<b>Azúcares Residuales:</b>	< 2 gr/l



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.

Posteriormente permanece en barricas de roble durante un periodo de varios meses. Durante su estancia en contacto con la madera adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza.

En último lugar se clarifica con medios naturales para su posterior embotellado.

Cuando el vino obtiene las características de frescura, aroma, acidez y tanicidad apropiadas, se produce la reducción alcohólica. Esta reducción se produce a través de un proceso de Osmosis Inversa, hasta llegar a los 9 grados.

### NOTAS DE CATA

Vino con capa media de color donde se ve claramente su juventud, debido a los tonos púrpuras.

En nariz presenta un buen equilibrio entre la fruta y los sutiles aromas

de la madera.

Debido a una buena acidez y un tanino muy pulido, en boca resulta un vino fresco, redondo y frutal que perdura en el paladar.

Puede acompañar a cualquier plato de la dieta mediterránea y se recomienda servirlo a 14°C.