

NUVE

Blanco

Nombre del Vino: Nuve
Tipo de Vino: Blanco
Cosecha: CVC
Variedades de Uva empleada: 100% Viura

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

Grado alcohólico: 9% Vol.
Acidez Total: 4,9 g/l
pH: 3,31
Acidez Volátil: 0,33
Azúcares Residuales: < 2 gr/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad Viura. Las uvas son recolectadas y prensadas con sumo cuidado y así obtenemos el mosto que, con un control exhaustivo de la temperatura, realizará la fermentación alcohólica. Cuando el vino obtiene las características de frescura, aroma y acidez 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 de color amarillo pálido con ribete dorado. Los aromas de piña y manzana característicos de la variedad muestran su frescura y un buen carácter aromático.

En boca es de intensidad media, muy frutal, con una ligera acidez cítrica que nos invita a seguir disfrutando de su naturalidad y frescura.

Puede ser maridado con aperitivos, pescado, ensaladas e incluso, debido a su baja graduación, puede ser tomado sin acompañamiento.

La temperatura recomendada de consumo es de 12°C.

NUVE

Blanco

Nombre del Vino:	Nuve
Tipo de Vino:	Blanco
Cosecha:	CVC
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	9% Vol.
Acidez Total:	4,9 g/l
pH:	3,31
Acidez Volátil:	0,33
Azúcares Residuales:	< 2 gr/l

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad Viura. Las uvas son recolectadas y prensadas con sumo cuidado y así obtenemos el mosto que, con un control exhaustivo de la temperatura, realizará la fermentación alcohólica. Cuando el vino obtiene las características de frescura, aroma y acidez 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 de color amarillo pálido con ribete dorado. Los aromas de piña y manzana característicos de la variedad muestran su frescura y un buen carácter aromático. En boca es de intensidad media, muy frutal, con una ligera acidez cítrica que nos invita a seguir disfrutando de su naturalidad y frescura. Puede ser maridado con aperitivos, pescado, ensaladas e incluso, debido a su baja graduación, puede ser tomado sin acompañamiento. La temperatura recomendada de consumo es de 12°C.

