

**NEXUS**  
BODEGAS



**NEXUS ONE**

# NEXUS

BODEGAS

## FICHA TÉCNICA NEXUS ONE

AÑADA

**2014**

VARIEDAD

**100% Tempranillo Tinta Fina**

GRADO ALCOHÓLICO

**14°**

LOCALIZACIÓN

**Viñas de Pesquera de Duero y de Piñel**

CRIANZA

**6 meses en barricas 100% roble francés**

PRODUCCIÓN ANUAL DE LA MARCA

**80.000 botellas - 750 ml.**

TIPO DE SUELO

**Textura Franco arenosa**

RENDIMIENTO

**5.000 kg/ha**

**Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml.**

**Temperatura óptima de degustación: 13-15°C.**

De color rojo picota con ribete rubí. De capa media. La nariz tiene muy buena intensidad y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta roja y muchos lácteos y recuerdos de caramelo. Un leve mentol y balsámicos le hacen distinguido. La entrada en boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero ligero. Se muestra agradable, sedoso y equilibrado. Un vino perfecto para acompañar tanto tertulias como comidas tipo arroces, carnes a la brasa, setas, verduras y quesos.

2014



## NEXUS ONE TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE

**2014**

GRAPE VARIETY

**100% Tempranillo Tinta Fina**

ALCOHOL CONTENT

**14%**

LOCATION

**Vines of Pesquera de Duero and Piñel.**

**DO Ribera del Duero**

AGING

**6 months in 100% French oak casks**

ANNUAL BRAND PRODUCTION

**80,000 - 750 ml bottles**

SOIL TYPE

**Sandy Loam soil**

GRAPE YIELD

**From a 5,000 kg yield per hectare**

**Sold in 750 ml Bordeaux bottles.**

**Best serving temperature: 16-18°C.**

Cherry red color with ruby rim of medium high intensity. The nose has very good intensity and freshness. At first floral touches appear followed by subtle aromas of red fruit with dairy notes and hints of caramel. The slight mint and balsamic notes make it distinguished. The palate is an explosion of red fruit. A very delicate wood makes it more complex without interfering with the wine. It is pleasant, silky and balanced. A perfect wine to have at social gatherings and with food as it pairs perfectly with rice, charcoal-broiled meat, mushrooms, vegetables and cheese.