

NEXUS[®]
BODEGAS

PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID

NEXUS CRIANZA



www.bodegasnexus.com

RIBERA DEL DUERO



NEXUS®

BODEGAS

PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID

2009



FICHA TÉCNICA NEXUS CRIANZA

AÑADA
2009

VARIEDAD
100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO
14,5°

LOCALIZACIÓN
Viñas viejas de la Horra. DO Ribera del Duero

CRIANZA
12 meses en barricas de roble francés

PRODUCCIÓN ANUAL DE LA MARCA
50.897 botellas 750 ml

TIPO DE SUELO
Textura Franco arcillosa

RENDIMIENTO
Proviene de un rendimiento por hectárea de 5.000 kilogramos

**Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml.
Temperatura óptima de degustación: 15-16°C.**

De color intenso, rojo picota con ribete rojo, de capa media alta.

Muy expresivo y fresco en nariz, dominando los aromas de fruta roja muy madura envuelto con los elegantes toques ahumados. Recuerdos a higos, mentol y torrefactos con ligera mineralidad.

En boca es muy vivo, estructurado y redondo. Mucha fruta, grosellas, arándanos... Tanino sedoso y dulce con una marcada acidez. Nos envuelven de nuevo sus elegantísimos aromas a ahumados y torrefactos que le otorgan su paso por barricas de roble francés. Un vino con personalidad propia. Ideal para cualquier momento del día... y de la noche.

Indudablemente es un vino de guarda. Dado su potencial y acidez será un vino que siga ganando durante muchos años.

Perfecto para acompañar a carnes rojas a la brasa, guisos y todo tipo de asados.

NEXUS CRIANZA TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE
2009

GRAPE VARIETY
100% Tempranillo

ALCOHOL CONTENT
14.5%

LOCATION
Old vines from La Horra. DO Ribera del Duero

AGING
12 months in French Oak Casks

ANNUAL BRAND PRODUCTION
50,897 - 750 ml bottles

SOIL TYPE
Clay Loam soil

GRAPE YIELD
From a 5,000 kg yield per hectare

**Sold in 750 ml Bordeaux bottles.
Best serving temperature: 15-16°C.**

In appearance this Crianza is cherry red with ruby hues and overtones, a medium-high intensity red wine.

Very fresh and intense scents on the nose, predominating ripe red fruit aromas wrapped in elegant hints of smoky flavours. Notes of figs, coal and menthol even balsamic and roasted nuances with a light mineral personality.

The mouthfeel is balanced, long, and intense with silky and sweet tannins and a perfect acidity.

Delightfully smoky and roasted aromas again well-ensambled by high quality casks as well as an excellent bouquet. A red wine with a peculiar personality, unquestionably for wine lovers and for being long kept.

In finding a nice match with food, it can be perfectly paired with charcoal-broiled red meat, casserole and roasting recipes.