NEXUS®
BODEGAS
PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID

NEXUS +

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO

www.bodegasnexus.com

NEXUS®
BODEGAS

PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID

2013

FICHA TÉCNICA NEXUS +

AÑADA
2013

VARIEDAD
100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO
14,5º

LOCALIZACIÓN
Viñas viejas de la Horra

CRIANZA
21 meses en barricas de roble francés

PRODUCCIÓN ANUAL DE LA MARCA
10.000 botellas 750 ml.

TIPO DE SUELO
Textura Franco arcillosa

RENDIMIENTO
Proviene de un rendimiento por hectárea de 3.000 kilogramos

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml.
Temperatura óptima de degustación: 16-18ºC.

De color rojo rubí, de capa alta. La nariz es complejísima, tinta china, balsámicos, tierra mojada, monte bajo y un gran fondo de fruta negra sobre café y humo.
En boca es fluido, jugoso y elegante. Con una fina mineralidad. Tanino dulce, perfecta acidez. Marcada presencia de una barrica de altísima calidad que le redondea y da bouquet. Un vino fuera de modas con gran potencial. Perfecto para acompañar a carnes rojas a la brasa, embutidos y chocolates.

RIBERA DEL DUERO

NEXUS + TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE
2013

GRAPE VARIETY
100% Tempranillo

ALCOHOL CONTENT
14.5%

LOCATION
Old vines of La Horra

AGING
For 21 months in new French Oak Casks

ANNUAL BRAND PRODUCTION
10,000 - 750 ml bottles

SOIL TYPE
Clay loam

GRAPE YIELD
From a 3,000 kg yield per hectare

Sold in 750 ml Bordeaux bottles. Best serving temperature: 16-18ºC.

Ruby red wine with high color depth. Extremely complex on the nose: China ink, balsamic touches, wet earth, aromas like rosemary, lavender and thyme together with black fruit over smoke and coffee notes. On the palate it is juicy, elegant and slightly mineral. Sweet tannin and perfect acidity. Clearly influenced by high quality cask which makes it round and provides it an excellent bouquet. This wine will never be out of fashion. When matching this wine it can be perfectly paired with charcoal-broiled red meat, cold meat and chocolate.