

NYETIMBER

West Chiltington, Reino Unido

Durante más de 30 años, Nyetimber ha tenido un solo objetivo: hacer el mejor vino espumoso inglés, uno capaz de rivalizar con los mejores del mundo. Un verdadero pionero, Nyetimber fue el primer productor de vino espumoso inglés en cultivar exclusivamente las tres famosas variedades de uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Nyetimber está hecho de uvas cien por cien de cultivo propio y se considera como el mejor vino espumoso de Inglaterra. Su propietario y Director Ejecutivo Eric Heerema y su Enóloga Jefa Cherie Spriggs, se comprometen a producir vinos de calidad excepcional.



NYETIMBER CLASSIC CUVÉE

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

51% Chardonnay, 36% Pinot Noir y 13% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

Cada parcela de viñedo se trata de forma única, desde la recolección hasta el prensado suave y la vinificación en tanques separados. Tal atención al detalle permite una maravillosa diversidad de vinos base cuando se toman las decisiones del ensamblaje en la primavera siguiente a la cosecha.

Todos los vinos se elaboran de acuerdo con las estrictas reglas del método tradicional, envejecen durante largos períodos de tiempo sobre las lías y se les da suficiente tiempo en botella antes de su salida al mercado.

Envejecimiento: más de 3 años.

FICHA DE CATA

Precioso color oro pálido, con suaves y finas burbujas. Tostados, picantes y complejos aromas que muestran un maravilloso desarrollo después de un envejecimiento prolongado en bodega (generalmente más de tres años). El paladar apoya estos complejos aromas con sabores de miel, almendras, pasteles y manzana horneada. Muy fino y elegante con una gran combinación de intensidad, delicadeza y longitud.

MARIDAJE

Marisco fresco, salmón ahumado, ostras, vieiras, espárragos, sushi.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com