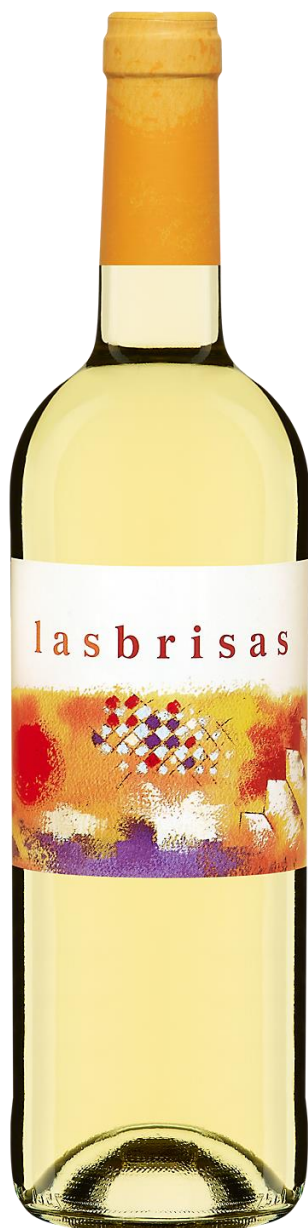




*Coureur  
des vignes*



# LAS BRISAS

## BODEGAS NAIA

### D.O. RUEDA, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Bodegas Naia se consacre à la création de vins blancs de très haute qualité, montrant le respect le plus grand pour son terroir très minéral. Eulogio Calleja, œnologue fortement expérimenté, disposant d'une connaissance intime du potentiel viticole de cette région, signe la gamme de vins de Naia !

#### LE VIN

Sur la rive gauche de la rivière Duero, les vignes sont situées à « La Seca », un secteur considéré hôte des meilleurs vignobles dans la région. Le Verdejo est un cépage cultivé depuis le Moyen-Âge dans la D.O. Rueda, située au nord-ouest de l'Espagne, dans une région bordée de châteaux et de prés verdoyants. Ce merveilleux raisin justifie à lui seul l'existence de l'appellation, s'étant acclimaté avec succès aux conditions dures du plateau Castillien. Les Bodegas Naia sont un hommage à ses superbes vieilles vignes (parmi les plus vieilles de toute la D.O. et dont certaines sont pré-phylloxera), taillées selon la technique du gobelet traditionnel ! Le Las Brisas est un vin fruité et vif ! Le Verdejo est allié ici au Viura et au Sauvignon blanc. Le fruit est concentré, accentué par des

notes de fleurs sauvages et d'agrumes. C'est un vin sec et long en finale, avec juste ce qu'il faut de gras, équilibré par une acidité rafraîchissante.

#### LES ACCORDS

Il met particulièrement en valeur les salades, les fruits de mer et les coquillages. Sa complexité et son raffinement, rares pour un vin de ce prix, en font un vin polyvalent tant à l'apéro qu'au repas.

#### DONNÉES TECHNIQUES



Cépages :  
50% Verdejo, 30%  
Viura, 20%  
Sauvignon blanc



Terroir : climat  
continental,  
sols glaiseux et  
sablonneux



Vinification : en  
cuves d'acier  
inoxydable



Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +11903627



**APPRO CONTINU**