



NUBORI WINES – RIOJA – SPANJE



A HUNDRED YEARS OF EXPERIENCE, QUALITY, PRESTIGE AND TRADITION

Het Wijnhuis

Don Pedro de la Torre startte het wijnhuis Nubori op in 1889 .

Sindsdien heeft Nubori verscheidene eigenaars gehad, echter de filosofie van het maken van de wijnen is altijd hetzelfde gebleven.

In 1996 werd er een historisch record gevestigd, met een verkoop van meer dan 7 miljoen flessen.

Om de kwaliteit van de wijnen te verhogen werd in 1999 een enorme investeringen gedaan, de kelders en de vaten werden volledig vernieuwd, alsook de bottellijn I

Nubori produceert de laatste jaren, zowel jonge fruitige wijnen, alsook wijnen die zich lenen tot een aanvulling met de moderne Spaanse keuken.

Daarmee hopen we jullie te verrassen met deze wijnen uit de Rioja-streek

Ons Gamma



De Regio en de kelders





 **RODEGAS**
NUBORI
RIOJA

PREMIOS 2017





Blanco Nubori Rueda

Streek:

Alfaro - Rueda - Spanje

Druiven:

100% Verdejo

Productiezone:

Het Rueda gebied is bekend vanwege de productie van Verdejo druif.

De bodem is veelal zand en kalkhoudende grond met blanke tinten en in Rueda heerst een continentaal klimaat met zeer warme zomers en koude winters

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukte druiven, gedurende 12 uur worden de druiven gekoeld, dan zachte persing statische zuivering van de most en fermentatie op een gecontroleerde temperatuur gedurende 20 dagen.

Kleur:

Helder lichtgele kleur met groene schakering

Boeket:

Ananas, groene appel, stro en wat hints van venkelzaad.

Smaak:

Droge wijn met mooie fruitige afdronk. De frisheid van het tropische fruit, in de finale is er een kruidige afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Vegetarische gerechten - zachte kazen -
tapas - gerookte vis, schaal- en schelpdieren
Paella - zarzuela



Pazo de Nubori Rias Baixas – Albarinho

Streek:

O Rosal – Rias Baixas - Spanje

Druiven:

100% Albarinho

Productiezone:

De wijngaarden zijn gelegen in O Rosal in Rias Baixas. De ondergrond is Alluviale aanslibbels, granieten ondergrond met bovenlaag van zand

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukte druiven, gedurende 24 uur worden de druiven gekoeld, dan zachte persing statische zuivering van de most en fermentatie op een gecontroleerde temperatuur. Nadien sur lie gedurende drie maanden.

Kleur:

Helder lichtgele kleur met groene schakering

Boeket:

Goed en intense aroma's van witte bloemen, exotisch fruit, pompelmoes en mooie mineralige toetsen.

Smaak:

Frisse wijn met mooie mineralige afdronk. Nadruk in de smaak is de frisheid van het tropische fruit, de pompelmoes, de bloesems. Lange afdronk met een fijn bittertje.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Paella - witte vis – schaal en schelpdieren - champignons - gegrilde inktvis - vitello tonato.



NUBORI Rosado

Streek:

Alfaro – Rioja- Spanje

Druiven:

100% Garnacha

Productiezone:

De wijngaarden zijn gesitueerd op de lage heuvels van Cantabrië, ondergrond van leisteen, zand en klei

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukte druiven, onmiddellijke ontristing van de druiven. Dan persing druiven, maceratie druiven gedurende 72 uur, dan zuivering van de most, fermentatie op een gecontroleerde temperatuur. Geen vatlagring.

Kleur:

Zalmroze kleur met wat lichte paarse tinten

Boeket:

Geuren van zwarte kers, bosaardbeien, frambozen. Mooie ondersteuning van bloesems.

Smaak:

Fruitige licht kruidige wijn met toetsen van frambozen en kruidigheid. Fijne zachte afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Jamon Serano, salades, gerookte vis, BBQ, pasta met gebraiseerde ham,



Nubori - Crianza Rioja - Spanje

Streek:

Rioja - Spanje

Druiven:

100% Tempranillo

Productiezone:

De wijngaarden zijn gesitueerd op de heuvels van Cantabrië. De ondergrond is van Arduin, klei en leisteen. De druiven worden manueel geplukt.

Vinificatietechniek en rijping:

12 dagen een zachte maceratie op lage temperatuur met remontage elke dag.

Nadien zachte persing van de druiven, statische zuivering, fermentatie op een gecontroleerde temperatuur van 18°C.

Lagering op Franse eiken vaten gedurende 18 maanden

Kleur:

Donkerrood met paarse tinten.

Boeket:

Kruidige toetsen van kers, room, vanille en cassis. Licht animalige ondertoon.

Smaak:

Volle rijke, kruidige wijn met toetsen van zwarte kers, noten, paprika, vlezig afdrank en subtiele tannine..

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

Albondigas - gelakte varkensbout - lamsfilet met tijm - merguez - tajine - grillades - Manchego kaas



Nubori Cuvée Especial Rioja - Spanje

Streek:

Alfaro - Rioja - Spanje

Druiven:

100% Tempranillo (unieke selectie)

Productiezone:

De wijngaarden zijn meest zuidelijk gelgen op de heuvels van Cantabrië. Manuele pluk.

Vinificatietechniek en rijping:

28 dagen een zachte maceratie op lage temperatuur met remontage elke dag.

Nadien zachte persing van de druiven, statische zuivering, fermentatie op een gecontroleerde temperatuur van 18°c.

Lagering op Franse eiken vaten gedurende 24 maanden

Kleur:

Donkerrood met paarse tinten.

Boeket:

Kruidige toetsen van kers, room, vanille en cassis. Zeer volle animalige ondertoon.

Smaak:

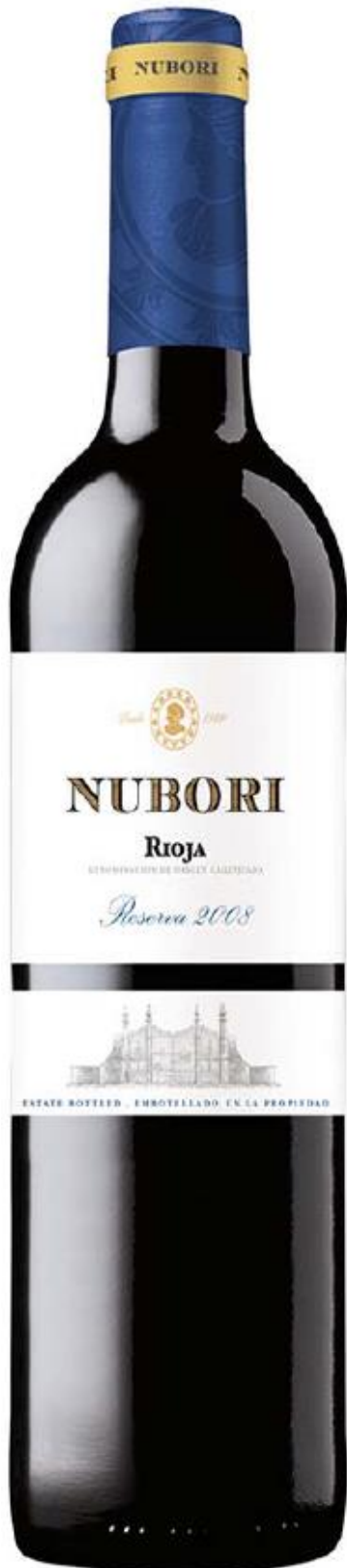
Zeer krachtige wijn met toetsen van vanille, zwarte kers, noten, paprika, vlezige afdrank en subtiele tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°c

Passend bij:

Hert - hindfilet - gelakte varkensbout - lamsbout met tijmsaus - gerookte eendenborst.



Nubori Reserva Rioja - Spanje

Streek:

Alfaro - Rioja - Spanje

Druiven:

100% Tempranillo

Productiezone:

De wijngaarden zijn gesitueerd op de lage heuvels van Cantabrië, de druiven worden met de hand geplukt.

Vinificatietechniek en rijping:

28 dagen een zachte maceratie op lage temperatuur met remontage elke dag. Nadien zachte persing van de druiven, statische zuivering, fermentatie op een gecontroleerde temperatuur van 18°C. Lagering op Franse eiken vaten gedurende 24 maanden

Kleur:

Donkerrood met paarse tinten.

Boeket:

Kruidige toetsen van kers, room, vanille en cassis. Licht animalige ondertoon.

Smaak:

Kruidige wijn met toetsen van zwarte kers, noten, paprika, vlezig afdronk en subtiele tannine..

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

Ideaal bij hertenvlees, bij moeflon, gebraiseerde varkensnek. Getomateerde gerechten, Oriëntaalse gerechten.



Nubori Edicion Limitada Rioja - Spanje

Streek:

Alfaro - Rioja - Spanje

Druiven:

100% Tempranillo (speciale editie - unieke selectie) max 145.00 flessen

Productiezone:

De wijngaarden zijn gesitueerd op de lage heuvels van Cantabrië, de druiven worden met De hand geplukt

Vinificatietechniek en rijping:

28 dagen een zachte maceratie op lage temperatuur met remontage elke dag. Nadien zachte persing van de druiven, statische zuivering, fermentatie op een gecontroleerde temperatuur van 18°c. Lagering op Franse eiken vaten gedurende 24 maanden

Kleur:

Donkerrood met paarse tinten.

Boeket:

Kruidige toetsen van kers, room, vanille en cassis. Zeer volle animalige ondertoon.

Smaak:

Zeer krachtige wijn met toetsen van vanille, zwarte kers, noten, paprika, vlezige afdrank en subtiele tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

Groot wild - everzwijn - gelakte varkensbout - Lamsfilet met tijm - merguez - tajine - grillades - manchegokaas



Nubori Vendimia Seleccionada Rioja - Spanje

Streek:

Haro - Rioja - Spanje

Druiven:

50% Tempranillo - 50% Garnacha

Productiezone:

De wijngaarden Tempranillo zijn gesitueerd op de lage heuvels van Sierra Cantabrië, de Garnacha wijngaarden liggen op de heuvels van Sierra de la Demanda. Hand geplukte druiven. 14.000 flessen.

Vinificatietechniek en rijping:

3 dagen een zachte maceratie op lage temperatuur met remontage elke dag. Nadien malolactische gisting op Franse eiken vaten gedurende 5 maanden. Nadien zachte persing van de druiven, statistische zuivering.

Kleur:

Kersenrode kleur met paarse tinten.

Boeket:

Versgeperste duiven, kersen, aardbeien, rode bessen, getoaste toets en vanille. Kruidige finale.

Smaak:

Fruitige wijn met de nadruk op het rode fruit. Zachte verweven tannine. Lichte vanille toetsen. Blijft mooi hangen in de mond.

Ideale temperatuur:

14/18 °C

Passend bij:

Gegrild lamsvlees - stoofpotjes van lams - merguez - tajine - gevulde kwartels - gegrilde aubergine met geitenkaas - getomateerde gerechten - schapenkaas met kruiden.



Nubori
Vendimia Seleccionada
Reserva
Rioja - Spanje

Streek:

Alfaro - Rioja - Spanje

Druiven:

100% Tempranillo (speciale editie - unieke selectie)

Productiezone:

De wijngaarden zijn gesitueerd op de lage heuvels van Cantabrië, de druiven worden met de hand geplukt

Vinificatietechniek en rijping:

28 dagen een zachte maceratie op lage temperatuur met remontage elke dag. Nadien zachte persing van de druiven, statische zuivering, fermentatie op een gecontroleerde temperatuur van 18°C. Lagering op Franse eiken vaten gedurende 18 maanden

Kleur:

Donkerrood met paarse tinten.

Boeket:

Kruidige toetsen van kers, room, vanille en cassis. Zeer volle animalige ondertoon.

Smaak:

Zeer krachtige wijn met toetsen van vanille, zwarte kers, noten, paprika, vlezig afdronk en subtiele tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

Groot wild - Filet pur Rossini - stoofgerechten - lamsbout - Osso bucco - pasta met truffle