vinetur

Bodegas Naia sitúa tres de sus vinos en el Top 100 Rueda 2026 de Tim Atkin

Perteneciente a Terraselecta, los tres vinos seleccionados son Náiades (95 puntos), Naia (94) y Naia Sauvignon (93).

miércoles 11 de febrero de 2026

ESCRITO POR TERRASELECTA


Náiades
Náiades

Bodegas Naia ha logrado posicionar tres de sus vinos entre los mejores de la Denominación de Origen Rueda, según el informe 'Tim Atkin Rueda Top100 2026' escrito por la crítica de vinos australiana Beth Willard. En su tercer informe dedicado a la región, Willard cató 310 vinos de 57 bodegas, destacando a Naia como una de las referencias clave del territorio.

Los vinos reconocidos han sido Náiades 2022, con 95 puntos; Naia 2024, con 94 puntos; y Naia Sauvignon Blanc 2024, que alcanzó 93 puntos, confirmando la consistencia y el alto nivel cualitativo del proyecto.

Desde sus orígenes en 2002 en el municipio de La Seca, en la cuna del Verdejo en Rueda, el objetivo de Bodegas

Naia ha sido contribuir a que se potencie esta variedad autóctona. En un enclave excepcional, el equipo liderado por Laura Sanz, nacida en esta localidad vallisoletana y en el seno de una familia de viticultores, ha trabajado en la selección de cepas viejas para conseguir vinos auténticos, respetando siempre al máximo las cualidades de la uva.

Náiades 2022 – 95 puntos

Muestra del gran potencial de envejecimiento de la variedad verdejo. La búsqueda de autenticidad y respeto al origen nos ha conducido hasta pequeñas parcelas con más de cien años que son verdaderas joyas de patrimonio. Estas viñas están localizadas en las diferentes zonas que componen la Denominación de Origen Rueda y muestran una tipicidad de suelos muy diversa.

Beth Willard subraya que se trata de "un vino que siempre impresiona", destacando su combinación de fruta madura, notas de vainilla y especias de la madera, así como su capacidad para reflejar la diversidad de climas y suelos de la denominación en una añada marcada por temperaturas más elevadas.

- · Denominación de Origen: Rueda.
- · Tipo de uva: 100% Verdejo.
- · Grado alcohólico: 14%.

- · Viñedos de más de 100 años.
- · Altitud: 750-860 metros.
- · Suelos: Combinación de suelos arcillo-arenosos con canto rodado, suelos arenosos con afloraciones graníticas y suelos arenosos con afloraciones pizarrosas.
- · Elaboración: Vendimia manual en cajas de 15 kg. Maceración de uva entera en cámara de frío, selección de racimos en mesa, prensado y posterior fermentación en barrica de roble francés.
- · Crianza: en barrica durante 7 meses en contacto con sus lías.

Naia 2024 – 94 puntos

Naia nace de una cuidada selección de uva y la larga tradición en la elaboración vitivinícola de La Seca, en la DO Rueda. De él, la crítica de australiana destaca "que es un vino extraordinariamente fresco, muy disfrutable ahora, pero que seguirá ganando complejidad con el tiempo. Se trata de un vino muy bien hecho, que confirma el alto nivel del vino insignia de la bodega y demuestra que, aun siendo su referencia principal, mantiene una calidad sobresaliente".

- · Denominación de Origen: Rueda.
- · Tipo de uva: 100% Verdejo.
- · Grado alcohólico: 13%.
- · Viñedos: 30-45 años.
- · Suelos de arcillas calcáreas sobre las que se asientan capas arcillo arenosas entremezcladas con cantos rodados.
- · Altitud: 750-800 metros.
- · Elaboración: 70% de la fermentación en depósitos de acero inoxidable y 30% en tinas de 10.000L de roble francés v barricas de 600L.
- · Crianza: 4 meses sobre lías.

Naia Sauvignon Blanc 2024 – 93 puntos

Naia Sauvignon Blanc refleja el carácter único que esta variedad alcanza en un viñedo situado en una zona más fresca de La seca, y que fue plantado con las primeras cepas de esta variedad en la zona. Según Willard, este vino expresa con claridad la personalidad del municipio, dando lugar a un Sauvignon Blanc "vibrante, estructurado y con un perfil claramente sabroso".

- · Denominación de Origen: Rueda.
- · Tipo de uva: 100% Sauvignon Blanc.
- · Grado alcohólico: 12,5%.
- · Viñedo: 44 años.
- · Suelos arcillo-arenosos con algo de canto rodado.
- · Altitud: 750-800 metros.
- · Elaboración: Fermentación espontánea en gres y barricas usadas de 600L
- · Crianza: en barrica durante 6 meses en contacto con sus lías.