



BLANCO NIEVA VERDEJO 2018

D.O. RUEDA

Selección del mosto yema, el más fino y elegante. Elaborado con 100% uva Verdejo procedente de viñas viejas en vaso (20%) y viñedos en espaldera de más de 25 años de edad (80%).

La añada: La añada 2018 se caracterizó por abundantes lluvias en primavera que permitieron a la planta crecer con vigor, esto también alargó el ciclo de la planta que maduró lentamente hasta finales de septiembre consiguiendo una mayor carga aromática manteniendo toda la frescura de la uva.

Elaboración: Vendimia nocturna a baja temperatura, maceración en frío durante el prensado en atmosfera inerte para mantener todos los aromas, la fermentación alcohólica también se realizó a baja temperatura con el objetivo de conservar los aromas propios de la uva.

Color amarillo pálido pajizo. Aroma limpio de altísima intensidad, donde destacan primero los de fruta blanca y flores, abriéndose luego con recuerdos de piel de hierba y heno. En boca es fresco pero con mucho volumen. Vuelve la fruta fresca, el hinojo y las mineralidad. Paso denso, largo, con final goloso y placentero que invita a seguir bebiendo.

D.O. RUEDA SEGOVIANA se caracteriza por **suelos** arenosos con cantos rodados y muy pobres en nutrientes y una altitud de más de 900 metros, con gran influencia de la cercanía de la sierra segoviana, lo que produce que haya una gran oscilación térmica día/noche, condiciones óptimas para la producción de una uva excepcional y de altísima calidad.

Conservación

Se recomienda conservar con la botella tumbada, en un lugar a oscuras, sin vibraciones y temperatura estable entre 15-20°C.

Maridaje y Consumo

Ideal para el aperitivo, por supuesto para acompañar pescados como rodaballo o besugo, y mariscos de concha, ostras, almejas, o gambas o langostinos, así mismo marida con todo tipo de queso. Se recomienda servirlo entre 5 - 8°C. Consumo óptimo hasta 2021.

