



BLANCO NIEVA PIE FRANCO 2018

D.O. RUEDA

Elaborado en su totalidad con uva Verdejo de viñas plantadas en pie franco con edades cercanas a los 100 años procedente de los majuelos de Nieva.

Tras su vendimia manual el mosto fermenta a baja temperatura para mantener toda su potencia frutal y mineral. Un vino limpio y brillante de color amarillo pajizo con los reflejos verdosos típicos de la variedad Verdejo.

Se presenta con intensidad aromática contenida pero de gran complejidad, caracterizado por la mineralidad propia del terreno, notas de pizarra, acompañada de fruta blanca, fresca muy bien integrada. Del mismo modo encontramos balsámicos y notas de hierbas aromáticas propias de la variedad.

La entrada es muy sedosa fruto de la crianza sobre lía fina, sin perder el carácter verdejo en su amargor final que le da longitud. De nuevo encontramos la presencia de aromas balsámicos y buena acidez en el retrogusto.

El resultado es un vino fresco, elegante y de complejidad aromática, con gran amplitud en boca que lo hace persistente. Un capricho que sorprenderá al probarlo.

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.

Producción Limitada

25.000 botellas borgoña de 0.75 L bordelesas.

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 asados, carne a la parrilla, guisos y estofados y quesos fuertes.

Se recomienda servirlo entre 8-10.

En caso de no estar frío se recomienda introducir en una hielera con hielo para un mejor enfriamiento.

Consumo óptimo año 2019 y hasta final 2021.

