



BLANCO NIEVA VERDEJO 2019

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%).

El suelo: Nuestros suelos muy arenosos de cantos rodados, salinos y muy pobres en nutrientes producen vinos elegantes y frescos, de alta calidad.

La añada: La añada 2019 se caracterizó por ser singularmente concentrada, debido a la falta de lluvias y unas temperaturas moderadas en verano, lo que se tradujo en una menor producción en el viñedo lo que se tradujo en muchísima calidad en las uvas, de intensos aromas y sabor, sin dejar de lado su característica y particular frescura.

Elaboración: Vendimia nocturna a baja temperatura, maceración en frío durante el prensado en atmosfera inerte para mantener todos los aromas, fermentación a 13-14°C en depósito de acero inoxidable durante 23 días, reposo sobre lías, clarificado, estabilizado a -4°C y filtrado. El objetivo es conservar y potenciar las características propias de la variedad.

Color amarillo pálido pajizo. Intenso aroma Y complejidad, donde destacan primero fruta blanca y flores, abriéndose luego a notas herbáceas con recuerdos de piel de hierba y heno. En boca es fresco pero con mucho volumen. Vuelve la fruta fresca, el hinojo y la mineralidad. Paso sedoso, largo final goloso y placentero que invita a seguir bebiendo.

Un vino elegante, muy frutal y de gran frescura. El buque insignia de la bodega.

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.

Consumo

Se recomienda servirlo entre 5 - 8°C. Consumo óptimo año 2020 y hasta final 2021.

