



BLANCO NIEVA VERDEJO 2021

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 2021 ha sido la campaña más lluviosa de los últimos años, lo que provocó mucho control del viñedo para evitar enfermedades, con desojados continuos y despunte de los viñedos para airear los racimos. Pero lejos de suponer un problema, estas circunstancias han dado lugar a unos vinos con un carácter y una complejidad superior a campañas anteriores.

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.

Amarillo pajizo pálido muy luminoso. Intenso y frutal aroma, mucha fruta fresca, recuerdos herbáceos y fondo de hinojo. En boca presenta un gran volumen, vuelve la fruta al centro, magnífica acidez equilibrada que refresca la boca sin que se note. Final persistente con volumen y ligero amargor que lo hace muy largo.

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 2022 y hasta final 2024.

