



BLANCO NIEVA PIE FRANCO 2021

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.

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.

Tras su vendimia a mano 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.

Color amarillo pálido acerado, limpio y brillante. El vino sorprende desde su primer contacto en nariz. Además de las esperadas notas de fruta fresca, hinojo y heno seco, hay recuerdos de albaricoque maduro y mineralidad. Entra en boca con poder, es carnoso, sabroso, maduro. No deja indiferente. No es solo un blanco joven, tiene carácter y garra. Deja su huella desde la entrada hasta el final de la boca. Gran vino que puede aun mejorar con un tiempo en botella.

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

21.568 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

Se recomienda servirlo entre 6-8.

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

Consumo óptimo año 2021 y hasta final 2023.

