



# BLANCO NIEVA VERDEJO 2022

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 2022 ha sido una campaña muy seca durante todo el ciclo vegetativo de la planta pero unas ligeras lluvias a final de agosto ayudaron a terminar la maduración de las uvas obteniendo una menor producción, pero con mucha calidad y aromas de gran complejidad.

**Elaboración:** Vendimia nocturna a baja temperatura, maceración en frío durante el prensado en atmósfera 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.

#### 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 2023 y hasta final 2025.

