



# BLANCO NIEVA PIE FRANCO 2022

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 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.

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 tostados 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**

27.989 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 2023 y hasta final 2025.

