



# 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.

Amarillo pálido con reflejos acerados. Sugestivo en nariz, sobrio. Fruta madura, membrillo, heno seco y fondo anisado. Su gran momento llega en la boca. Sabroso, pleno, compleja mezcla de fruta madura y herbáceos. Buen cuerpo, perfecta acidez, seco y sabroso.

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.

