



BLANCO NIEVA VERDEJO 2023

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 2023 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 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.

Color amarillo pajizo luminoso y brillante. Intenso y directo en nariz, muy varietal. Fruta fresca, hinojo y manzana. Goloso en la entrada en boca, fresco y frutal. Cierta estructura en boca, que hace que fluya lento en su paso. Seco, suave y con ligero amargor que hace largo su recuerdo.

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 2024 y hasta final 2026.

