



BLANCO NIEVA VERDEJO

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%).

Elaboración: Vendimia nocturna a baja temperatura, maceración en frío durante el prensado en atmósfera inerte para mantener todos los aromas, la fermentación alcohólica también se realizó a baja temperatura con el objetivo de conservar los aromas propios de la uva.

Color amarillo pálido pajizo. Aroma limpio de altísima intensidad, donde destacan primero los de fruta blanca y flores, abriéndose luego con recuerdos de piel de hierba y heno. En boca es fresco pero con mucho volumen. Vuelve la fruta fresca, el hinojo y la mineralidad. Paso denso, largo, con final goloso y placentero que invita a seguir bebiendo.

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

Ideal para el aperitivo, por supuesto para acompañar pescados como rodaballo o besugo, y mariscos de concha, ostras, almejas, o gambas o langostinos, así mismo marida con todo tipo de queso. Se recomienda servirlo entre 5 - 8°C. Consumo óptimo hasta 2021.

