



BLANCO NIEVA PIE FRANCO

D.O. RUEDA

La joya de la casa. Elaborado en su totalidad con uva Verdejo de viñas en pie franco, con vendimia manual y edades cercanas a los 100 años. Se trata de un vino de producción limitada por resultar de un viñedo escaso.

Tras su recolección manual, el mosto fermenta a baja temperatura para mantener toda su potencia frutal y mineral.

Color amarillo pajizo pálido cristalino. Algo cerrada la nariz al principio, poco a poco se abre y trasmite su elegancia y sabiduría. Sólo matices, pero muchos: fruta madura, monte bajo, balsámico, algo leñoso... En boca llega la plenitud. Muy sabroso, muy fresco, muy complejo. Se desliza muy despacio inundando con su personal sabor. Más fruta, más monte, carnosos. Su ligero amargor queda oculto con tanto sabor. Enorme.

Vino de producción limitada. Un capricho que sorprenderá al probarlo.

