



	Baja	Media-Baja	Media	Media-Alta	Alta
Intensidad	●	●	●	●	●
Cuerpo	●	●	●	●	●
Tanino	●	●	●	●	●
Acidez	●	●	●	●	●
Persistencia	●	●	●	●	●



Variedades:

Verdejo 100%



Denominación de origen:

Rueda



Temperatura de consumo:

9º C



Presentación:

Botella de 75 cl.



Crianza:

De 2 a 3 meses en sus lías

VALTRAVIESO

SEGÚN DAVID SEIJAS



DOMINIO DE NOGARA

Dominio de Nogara, el verdejo de Bodegas Valtravieso, está un escalón por encima de los verdejos a los que nos vienen acostumbrando últimamente. Mucho más serio, capaz de aguantar bien el tipo en la mesa y a la vez ser dinámico en situaciones más desenfadadas como el picoteo.

En mesa se comporta serio y compacto, su leve crianza en lías durante 2 o 3 meses le dan la textura y densidad justas para mostrarse sin fisuras. La nariz es compleja, sin ser exageradamente exuberante como alguno de sus paisanos, que deslumbran en nariz pero sin complejidad ni finura, que tienden a difuminarse. Los recuerdos son de fruta madura de hueso, melocotón y albaricoque, sensaciones de frutos exóticos como la piña y el maracuyá, frescas notas cítricas y un más que agradable aroma de pomelo marca de la casa, y para finalizar un refrescante matiz de hierba fresca.

La Boca está muy bien trabajada, volumen justo y textura delicada, conjuntada y agradable, fresca con sensaciones cítricas que lo alargan. Una pizca de salinidad que se agradece y un final ligeramente amargo, que le añade complejidad y seriedad a un verdejo de lujo.

Simplemente un vino capaz de satisfacer a los iniciados y a los que se inician, de cautivar al experto catador, al enamorado del vino más exigente y a la vez hacer disfrutar al público más neófito y esto no es nada fácil.

David Seijas fue sumiller del restaurante El Bulli y de Bulli Foundation, Nariz de oro 2008 y Premio Nacional de Gastronomía 2010