

VALTRAVIESO NOGARA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda.

AÑADA: 2019

La cosecha se ha visto beneficiada por unas muy buenas condiciones climatológicas que han permitido que la uva alcance un estado óptimo de madurez y un excelente estado sanitario, dando lugar a vinos intensos, con buena estructura en boca y un carácter varietal muy presente. Para Valtravieso Nogara es una de las mejores añadas, con una producción muy controlada, gran concentración de aromas y buen nivel de acidez.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Puras, al sur de la provincia de Valladolid, la zona con mayor altitud de la D.O. Rueda, a unos 850 metros.

TIPO DE SUELO

Suelos irregulares y con un excelente drenaje en las capas más altas; principalmente son suelos pobres, arenosos y cascajosos con mucho canto rodado. Algunos también son calizos y barrocos con mezcla de cascajo y canto rodado. En las capas más bajas son fuertes y barrocos permitiendo almacenar agua para poder regularse en los meses de verano.

EDAD VIÑEDO

Centenarios en vaso y entorno a 20 años en espaldera.

TIPO DE VIÑA

Vaso y espaldera.

Aromático, complejo y sedoso.

La expresión fiel de la variedad verdejo, fresco y afrutado con ligeras notas vegetales. Una cuidada fermentación sobre sus lías durante al menos 6 meses hace que el vino tenga volumen y equilibrio sin perder su frescura natural.

FECHA VENDIMIA

20 de Septiembre.

VARIEDAD

Verdejo (100%).

GRADO ALCOHÓLICO

13,5%.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Seleccionamos una parte de viñedos centenarios, los cuales fermentan en barrica, y viñedos en espaldera, que fermentan en acero inoxidable. Después de la fermentación dejamos que el vino repose en sus propias lías tanto en barrica como en depósito durante 4 meses adicionales. Una vez definimos por cata que el vino está en su punto óptimo lo ensamblamos todo para homogeneizar y realizamos un proceso de clarificación y filtración antes del embotellado.

TIEMPO EN BARRICA

6 meses de crianza sobre sus lías, una parte del vino en barrica de roble francés y el resto en acero inoxidable.

NOTA DE CATA:

Vista: Color amarillo pajizo que denotan su crianza sobre lías y su paso por barrica.

Nariz: Muy limpio en nariz y muy aromático. Notas de manzana y pera con ligeros toques vegetales características de la varietal como hinojo fresco.

Boca: Elegante, complejo y largo en boca. Ataque fresco y untuoso en la entrada en boca con un final persistente, sabroso y franco.

