

NOGARA VIÑAS VIEJAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda.

AÑADA: 2023

Ha sido una añada moderadamente seca y no excesivamente cálida marcada por unas abundantes lluvias a principios de septiembre que retrasaron el inicio de vendimia. Una añada con una sanidad excelente y de la que se han obtenido vinos de gran intensidad aromática, con gran estructura en boca y bastante longitud. Ha sido un año donde la maridez ha ido extraordinariamente coordinada con el grado alcohólico.

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 arenosos con gravas y cascajos superficiales.

EDAD VIÑEDO

Centenarios.

TIPO DE VIÑA

Vaso.

FECHA VENDIMIA

Sobre el 11 de septiembre 2025

Expresivo, complejo y original.

La expresión fiel del origen del verdejo. Viña prefiloxerica en suelos arenosos de la provincia de Segovia. Una cuidada fermentación en barrica sobre sus lías durante al menos 12 meses hace que el vino tenga volumen y equilibrio sin perder su frescura natural.

VARIEDAD

Verdejo (100%)

GRADO ALCOHÓLICO

13 %.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Viñedos centenarios fermentados en barrica de 225L y 500L con una crianza sobre lías en las mismas barricas durante 12 meses.

TIEMPO EN BARRICA

En torno a 12 meses de crianza sobre sus lías en barrica y foudre.

NOTA DE CATA:

Vista: Color amarillo dorado que denotan su crianza en barrica.

Nariz: Muy complejo y limpio en nariz. Notas de fruta blanca y notas florales con un fondo especiado.

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

MARIDAJE

Un vino gastronómico y muy versátil ideal para acompañar pescados grasos y comida asiática.

