

NOGARA

8 MESES SOBRE LÍAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda.

AÑADA: 2023

Ha sido una añada húmeda y no excesivamente cálida marcada por unas abundantes lluvias en invierno y primavera, junto con un verano seco, lo que ha permitido una sanidad de la uva excelente. Ligeras lluvias a principios de septiembre han retrasado un poco el inicio de la vendimia. Se han obtenido vinos de gran intensidad aromática, con estructura, longitud, y un moderado 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 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

Centenario en vaso y más de 20 años en espaldera.

TIPO DE VIÑA

Vaso y espaldera.

FECHA VENDIMIA

Entre el 14 y el 30 de septiembre.

Aromático, sedoso y auténtico.

La expresión fiel de la variedad verdejo, fresco y afrutado con ligeras notas vegetales. Una cuidada elaboración sobre sus lías durante al menos 8 meses hace que el vino tenga volumen y equilibrio sin perder su frescura original.

VARIEDAD

Verdejo (100%)

GRADO ALCOHÓLICO

13%.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Seleccionamos una parte de viñedos centenarios, los cuales fermentan y realizan su crianza en barrica y fudre, 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 8 meses. 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

Alrededor de 8 meses de crianza sobre sus lías, una parte del vino en barrica y foudre 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.

MARIDAJE

Un vino ideal para acompañar arroces o pastas, así como ensaladas, gran variedad de pescados y mariscos.

