



# NOGARA VIÑAS VIEJAS

## 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 bodega sobre sus lías durante al menos 12 meses hace que el vino tenga volumen y equilibrio sin perder su frescura natural.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda.

### AÑADA: 2024

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 arenosos con gravas y cascajos superficiales.

### EDAD VIÑEDO

Centenarios.

### TIPO DE VIÑA

Vaso.

### FECHA VENDIMIA

Entre el 14 y el 30 de septiembre.

### VARIEDAD

Verdejo (100%)

### GRADO ALCOHÓLICO

13 %.

### ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

### ELABORACIÓN

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

### TIEMPO EN BARRICA

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

### NOTA DE CATA:

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

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.

