

# VALTRAVIESO NOGARA

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda.

## AÑADA: 2022

Ha sido una añada extremadamente seca y cálida.

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. A pesar de la sequía y el calor el equilibrio que encontramos entre acidez y grado alcohólico augura unos vinos con una buena longevidad.

## 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.

## FECHA VENDIMIA

7 de Septiembre.

## Aromático, sedoso y auténtico.

La expresión fiel de la variedad verdejo, fresco y afrutado con ligeras notas vegetales.

Una cuidada fermentación sobre sus lías durante al menos 8 meses hace que el vino tenga volumen y equilibrio sin perder su frescura natural.

## VARIEDAD

Verdejo (100%).

## GRADO ALCOHÓLICO

En torno a 13.5% según añada.

## 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 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

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

