

DOMINIO DE NOGARA

ORIGEN: RUEDA
VARIEDAD: 100% VERDEJO
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Valtravieso Nogara ha sido elaborado a partir de viñedos en la zona de Puras, municipio vallisoletano limítrofe con la provincia de Segovia sobre los 830 metros sobre el nivel del mar. El 25% de la uva procede de viñedos muy viejos (85-90 años) de la zona de Segovia y fermenta en barricas de 500, 400, 300 y 225L de roble francés.

El 75% restante procede de parcelas de entorno a 20 años y fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable. En ambos casos, una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre lías de 5 meses. No realiza la fermentación maloláctica.

CATA:

AROMA: Expresión fiel de la variedad, aromas frescos y frutales, de manzana verde y cítricos. Ligeras notas vegetales, de heno fresco, que refuerzan mucho la tipicidad de la variedad.

SABOR: La crianza sobre lías aporta un volumen que equilibra muy bien la alta acidez natural presente en el vino. No realiza fermentación maloláctica con el objetivo de conservar la citada frescura natural. El paso por barrica queda en un segundo plano a nivel olfativo. La barrica no prevalece sobre la fruta, pero dota al vino de una complejidad aromática superior y le aporta una untuosidad que equilibra la textura en boca.

