

DOMINIO DE NOGARA

D.O. Rueda

Dominio de Nogara es el proyecto de elaboración de vino blanco joven de la Bodega Valtravieso en la Denominación de Origen Rueda. Las viñas de donde proceden las uvas de Dominio de Nogara Verdejo fueron seleccionadas por el especial microclima del que disfrutaron, con un suelo adecuado y una altitud de más de 840 metros.



DOMINIO DE NOGARA 2016

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Verdejo.

ELABORACIÓN

Tras una rigurosa selección del viñedo de la Denominación de Origen Rueda se optó por las localidades de Montuenga y Codorniz, en la provincia de Segovia. Estas viñas fueron seleccionadas por el especial microclima que disfrutaron, con un suelo adecuado y una altitud de más de 840 metros.

Se realizó una vendimia nocturna, a finales del mes de septiembre, cuando los análisis del viñedo constataron una excelente maduración aromática y fenólica. La uva fue macerada con sus hollejos durante 10 horas a temperatura de 8°C previo a fermentación.

La fermentación alcohólica tuvo lugar durante 20 días a una temperatura de 12°C, una vez finalizada se maceraron las lías finas durante 2 meses hasta el trasiego.

NOTAS DE CATA

Intenso aroma frutal de finas hierbas, como hierba buena y retama, acompañadas de aromas de frutas de hueso, (albaricoque, melocotón), y piel de manzana. Suaves sensaciones frutales exóticas, maracuyá, piña, con un final ligeramente cítrico de piel de naranja y pomelo.

En boca es glicérico, redondo y con el sutil amargor propio de la variedad Verdejo con suaves notas de acidez y un final goloso.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com