

# Nosis - DO Rueda



**Varietats:** 100% Verdejo.

**Sòl:** Terrasses sobre el riu Duero. Franc arenós amb abundants roques en el primer horitzó i franc argilós en el segon horitzó.

**Origen:** Selecció de dues vinyes de més de 35 anys.

**Elaboració:** Criomaceració prefermentativa a 8 °C, fermentació alcohòlica a 18 °C en dipòsits d'acer inoxidable. Acabada la fermentació del vi, reposa amb les mares fines durant dos mesos. Després s'embotella.

**Característiques genèriques:** Vi blanc sec, fresc i molt afruitat.

**Grau alcohòlic:** Entre 12,5° i 13,5°.

**Consum:** Entre 10 °C i 14 °C i fins a 5 anys després de la collita.

**Maridatge:** Vi blanc, fresc, sec i molt afruitat. Complex amb tocs de fruites tropicals, pinya, mango, maracujà. Molt equilibrat en boca i molt intens en aromes. Combinable amb plats amb peix blanc, peix blau i marisc. Refrescant per a acompanyar tot tipus d'aperitius. Perfecte amb arrossos. Formes de cuinar recomanades: Peixos al forn i a la planxa; sorprenent amb fumats. Ideal per a arrossos amb peix.

## Premis:

- “ International Wine Report, juliol 2017: 91 Punts a la collita 2016.
- “ Vinous Media, gener 2017: 90 Punts a la collita 2015.
- “ Guia de Monovarietals d'Espanya 2016: 90 Punts a la collita 2014.
- “ Vinous Media, desembre 2015: 90 Punts a la collita 2014.
- “ International Wine Challenge octubre 2014: 90 Punts a la collita 2013.
- “ Wine Spectator: 89 Punts a la collita 2009.
- “ Stephen Tanzer's International Wine Cellar: 90 Punts a la collita 2009.
- “ Wine & Spirits 2009: 89 Punts a la collita 2006.