

Nosis – DO Rueda



Variedades: 100% Verdejo.

Tipo de suelo: Terrazas sobre el río Duero. Franco arenoso con abundantes cantos en su primer horizonte y franco arcilloso en su segundo horizonte.

Procedencia: Selección de dos viñas con más de 35 años.

Elaboración: Criomaceración prefermentativa a 8 °C, fermentación alcohólica a 18 °C en depósitos de acero inoxidable. Acabada la fermentación del vino reposa con sus lías finas durante dos meses. Luego, se embotella.

Características genéricas: Vino blanco seco, fresco y muy afrutado.

Grado alcohólico: Entre 12º y 13,5º.

Consumo: Entre 10 °C y 14 °C y hasta 5 años después de la cosecha.

Maridaje: Vino blanco, fresco, seco y muy afrutado. Complejo con toques de frutas tropicales, piña, mango, maracuyá. Muy equilibrado en boca a la vez que muy intenso en aromas.

Combinable con platos con pescado blanco, azul y marisco. Refrescante para acompañar casi todo tipo de aperitivos. Perfecto con arroces.

Formas de cocinar más adecuadas: Pescados al horno y a la plancha, resulta sorprendente con los ahumados. Ideal para arroces con pescado.

Premios:

- International Wine Report, julio 2017: 91 Puntos a la añada 2016.
- Vinous Media, enero 2017: 90 Puntos a la añada 2015.
- Guia de Monovarietales de España 2016: 90 Puntos a la añada 2014.
- Vinous Media, diciembre 2015: 90 Puntos a la añada 2014.
- International Wine Challenge octubre 2014: 90 Puntos a la añada 2013.
- Wine Spectator: 89 Puntos a la añada 2009.
- Stephen Tanzer's International Wine Cellar: 90 Puntos a la añada 2009.
- Wine & Spirits 2009: 89 Puntos a la añada 2006.