

# NOSSO

## VERDEJA NATURAL

100% Verdeja - Viticultura natural orgánica certificada.  
El primer vino de Menade sin sulfuroso añadido. Una verdeja como las de antes.



### AÑADA CLIMÁTICA 2023

Compleja y peculiar. Brotación temprana y primavera complicada en un principio, debido a las lluvias tardías.

El verano fue maravilloso, con una ola de calor a mediados de agosto. La bajada de temperaturas de principios de septiembre vino muy bien a las uvas.

Las lluvias llegaron cuando en la recolección en Menade prácticamente había terminado.

### ELABORACIÓN

Nosso supuso un punto de inflexión en la historia de Bodegas Menade, una verdeja natural, sin adición de sulfuroso ni en el campo (como el resto de nuestros vinos) ni en bodega, sin tratamientos de azufre ni cobre.

El vino se piensa desde el viñedo y con él pretendemos expresar la minuciosa labor que desempeñamos en el campo. Viticultura 100% natural, la uva procede de fincas de suelos arcillo-calcáreos y pedregosos de canto abundante.

Posteriormente, realiza fermentación maloláctica espontánea (bacteria salvaje).

Después, se trasiega y cría sobre sus lías/sedimentos durante un periodo aproximado de 2 o 3 meses. Por último, permanece unos meses de crianza en botella.

ALC 13% Vol.

75cl


8-10°C

6000-8000 kg/ha

### CATA SENSORIAL

 Amarillo dorado pálido.

 En nariz, aromas a camomila, miel, cera de abeja y pimienta blanca.

 En boca, se denota un ligero amargor de la verdeja. Acidez media y boca plena, untuosa. Destacan los aromas a fruta de hueso, a mosto, a uva.