

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 2024

Añada marcada por una climatología irregular: un invierno suave y seco, seguido de lluvias bien distribuidas en primavera, favorecieron un ciclo equilibrado. Hubo que adelantarse a posibles enfermedades derivadas de la humedad con los cuidados ecológicos habituales.

El verano trajo temperaturas moderadas y noches frescas, lo que permitió una maduración pausada y óptima de las uvas, con gran concentración aromática, acidez equilibrada y un perfil fresco y vibrante.

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.