

Untuoso
Gastronómico
Natural

13 %
Alcohol



MENADE NOSO

País: España
Región: V.T. Castilla y León
Cepa: Verdejo

100% verdejo, vendimia manual (suelos arcillo-calcáreos y pedregosos de canto abundante). Viticultura 100% natural (no azufre, ni cobre en campo, o sulfitos en bodega). En campo para prevención se utilizan, entre otros, infusiones de hierbas y suero de leche. Prensado, desfangue natural y fermentación espontánea con sus levaduras salvajes, con temperatura de fermentación de entre 18 y 24°C.

Posterior fermentación maloláctica espontánea (bacteria salvaje), trasiego posterior y crianza sobre sus lías/sedimentos en periodo aproximado de 2 y 3 meses. Clarificado filtrado de forma respetuosa.

Embotellado manteniendo carbónico propio como protector natural y permanencia en bodega durante un tiempo que augura buena vida a Nosso.



Sin sulfitos añadidos



Certificado orgánico y vegano

✓ 734 MSNM



Suelos: Arcillo-calcáreo
muy pedregosos



Fermentación tinajas
de barro

3 meses de lías

APARIENCIA

Color: Amarillo pálido brillante



INTENSIDAD

● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Flores silvestres
- Fermentos
- Crema de cacao (mantequilla)
- Pan leudado
- Anís
- Heno y flores secas

MARIDAJE

- Muy gastronómico
- Fermentos
- Aceitunas
- Sushi
- Charcutería
- Pan masa madre con tocino ahumado
- Mantequilla de cerdo

PERFIL DE SABORES

Muy sedoso en boca
y con persistencia

Dulzura ● ● ● ● ●
Acidez ● ● ● ● ●
Taninos ● ● ● ● ●
Alcohol ● ● ● ● ●
Cuerpo ● ● ● ● ●
Bajo Alto

TEMPERATURA

🔥 9º C