



## Nosso natural 2025

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



### AÑADA CLIMÁTICA 2025

Añada marcada por una climatología “extrema , atípica”: un invierno mas cálido de lo normal, seguido de lluvias bien distribuidas en primavera, favorecieron un ciclo equilibrado. Tormentas de granizo afectaron la producción general.

El verano trajo temperaturas altas 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.



12,5% Vol.



75cl  
150cl



8-10 °C



6000-8000 kg/ha

### Cata Sensorial



Amarillo dorado pálido.



En nariz, aromas a láctico, miel, cera de abeja y bollería.



En boca, se denota untuosidad. Acidez media y boca plena, untuosa. Destacan los aromas a fruta de hueso, a mosto, a uva.