

Presentación del 'Gran Vino de Rueda' José María HERRERO 2020

Herrero Bodega presenta su "Gran vino de Rueda", JOSÉ MARÍA HERRERO. El primer gran vino de Rueda segoviano, con una producción limitada y numerada de 5.983 botellas. "Un vino que cosecha todo el espíritu de nuestro padre y mentor. Este es su vino, su carácter, su familia y su legado"

Herrero Bodega presenta oficialmente su "Gran Vino de Rueda", JOSÉ MARÍA HERRERO.

El primer gran vino de rueda segoviano, obtenido de 3 diferentes fincas de viñedo prefiloxérico de Nieva en Segovia.

La vendimia se realizó la tercera semana de septiembre de 2020 de manera manual, y en selección de cajas de 10 kilos de uva, con una producción menor a los tres mil kilos de fruto por hectárea de terreno.

La fermentación se produce en depósito de acero inoxidable a baja temperatura, con crianza sobre sus propias lías, con remontados semanales durante ocho meses de estabilización ligera por temperatura.

Se embotella finalmente en septiembre de 2021, con una producción limitada y numerada de 5.983 botellas, presentándose al mercado para su comercialización a finales de octubre de 2022.

Sobre José María Herrero

Segoviano de pies a cabeza, amante del campo y la vid, defensor de tradiciones y culturas de su tierra. Su carisma y tesón pusieron en valor las tradiciones vitivinícolas de la comarca de Nieva, fomentando y agrandando el cultivo de la Verdejo Segoviana.

Este es su vino, su carácter, su familia y su legado. Desde que a finales de los años sesenta José María Herrero Gonzalez llegara a la comarca de Nieva para realizar un proyecto agropecuario, enseguida se dio cuenta de que la Viña que se cultivaba en la zona era especial. Un Viñedo tradicional, antiguo, rudo, del cual se obtenía una uva de altísima calidad, pero que debido a la despoblación y a la distancia del núcleo principal de la DO RUEDA estaba minusvalorada.

Eran los años 70 y 80, cuando el transporte de la uva resultaba difícil y costoso, había que adecuar los remolques a las exigencias de calidad de una denominación de origen en expansión y eso era muy complicado.

Con la colaboración de unos socios, puso en marcha la primera bodega 100% Segoviana, elaborando todos sus vinos con la materia prima que allí se podía conseguir.

Como siempre, los comienzos fueron difíciles, pero su arrojo pronto dio sus frutos. José María Herrero consiguió poner en el mapa vitivinícola el pueblo de Nieva, elaborando unos vinos actuales, atractivos y con gran personalidad, incluso consiguiendo que en la propia DO RUEDA se hablase de "la segoviana", uva de la variedad Verdejo con personalidad propia.

El paso de los años ha ido afianzando ese criterio de calidad, y cada vez son más bodegas adscritas en la DO RUEDA que apuestan por tener sus Viñas en la provincia de Segovia, en la querida Segovia.

Ese gran Legado se ha recibido en Herrero Bodega, sacando adelante este proyecto, 100% Familia Herrero, y como no, había que tener su vino, su homenaje, este vino elaborado con las uvas del pueblo Nieva, 100% suyo.

Sobre el vino

Viñedo prefiloxérico de Nieva, Segovia

Tres viñas: Las Charcas, Las Cuestas y La Casilla

Vendimia manual en caja de 10 kilos

Tercera semana de septiembre de 2020

Producción menor de 3.000 kg/hectárea

Fermentación en depósito de acero inoxidable a baja temperatura, crianza sobre sus propias lias con remontados semanales durante 8 meses, estabilización ligera por temperatura

embotellado en septiembre de 2021

Producción limitada y numerada a 5.983 botellas

Datos de contacto:

J. Ricardo

610545888

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>