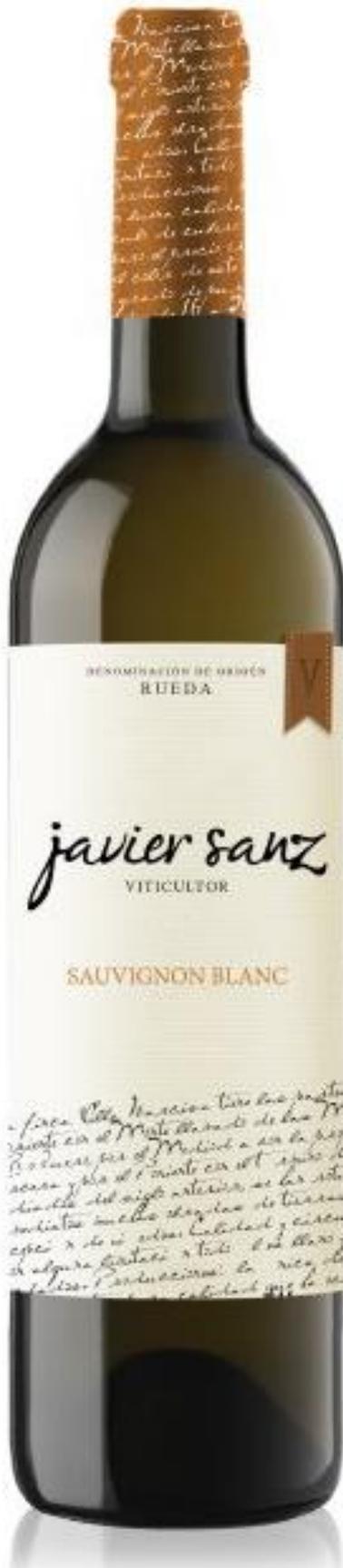


Sauvignon Blanc



DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedad. Sauvignon Blanc.

Zona. DO Rueda.

Viñedo. Más de 25 años.

Método de cultivo. Espaldera.

Vendimia. Mecánica.

Producción: 40.000 botellas.

Grado alcohólico. 12,5 % VOL

Formato de botella. 750ml.

Viticultura

La variedad se trajo hace más de 40 años a la zona, desde Francia. Las cepas están ubicadas en el Paraje del Camino Real y, por sus características, tanto el tipo de racimo, como de vid, se adaptó de manera excepcional a los terruños pedregosos. Posee un periodo vegetativo corto y tiene hoja pequeña, pentagonal, racimos pequeños, muy compactos, y bayas elípticas.

El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20 °C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

Elaboración

La vendimia se realiza mecánicamente, por la noche y con despalladora integrada, en su momento óptimo de maduración. La elaboración es meticulosa, con una criomaceración, mosto clarificado por gravedad durante un día. Fermentación a temperatura inferior a 15°C en depósito de acero inoxidable. Fermentación lenta para conservar al máximo los aromas y una crianza sobre sus lías finas de 2 meses.

Notas de cata

De color amarillo pálido y destellos verdosos. Característicos aromas varietales como la lima, la hierba y las flores blancas. Por otro lado encontramos toques a fruta de hueso e hidrocarburo. También muestra notas de fruta tropical, como la piña y la fruta de la pasión. En boca, muestra una acidez que aumenta la sensación de frescor y acentúa sus sabores cítricos y tropicales. De cuerpo medio, resulta fresco. Deja en el paladar un agradable recuerdo floral y mineral.

Recomendamos servirlo

Se recomienda servir frío, entre 6 y 8 grados. Combinará con cualquier tipo de moluscos, al natural o ligeramente cocinados; mariscos, como las gambas o el buey de mar o simplemente con un pescado blanco a la plancha. También combina con platos fríos como el gazpacho, la vichysoise o ensalada de queso de cabra.