19 70

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Excellens Sauvignon Blanc

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2024

D.O. RUEDA

VARIEDADES DE UVA

94% Sauvignon Blanc / 6% Otras

CLIMA DOMINANTE

Continental, con inviernos y veranos extremadamente marcados.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección zonal, minuciosa, dentro de nuestros viñedos propios en Serrada y La Seca.
Rendimientos bajísimos, maduraciones completas, superficie foliar adecuada es lo que buscamos en esquinas, rincones, laderas seleccionadas dentro de cada viñedo para entresacar los racimos que darán lugar a este vino.

SUELOS

Gran calidad vitícola de estas zonas seleccionadas, con suelos pobres, cascajosos, vetas arenosas y de gran capacidad de drenaje.

VENDIMIA

La uva se vendimia durante la noche, con temperaturas frescas con el fin de preservar y potenciar al máximo sus cualidades organolépticas.



VINIFICACIÓN

Cada fracción de viñedo seleccionado se vendimia en el momento óptimo de maduración. Se protege en el remolque durante el transporte y en cuestión de minutos llega a la Bodega. Se enfría y se prensa delicadamente en ausencia de oxígeno para que no haya oxidaciones. El rendimiento de prensa es muy bajo porque se hace muy poca presión. Todo es mosto Flor. Cada fracción de viñedo fermenta por separado en pequeños depósitos. La fermentación con sus lías más finas se conduce a temperaturas controladas de entre 15 y 17 º. Posteriormente se mantiene el vino con sus lías finas hasta el momento de su estabilización y embotellado final.

MADURACIÓN

Este vino no pasa por barrica, pero sí es sometido a un intenso proceso de crianza sobre lías.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, pero debido a su crianza sobre lías va ganando elegancia y complejidad con el tiempo

ENÓLOGA BODEGA

Carmen Blanco

Notas de cata

Blanco singular, de producción limitada, que arroja un perfil muy sugestivo.

Nariz intensa, notas minerales, herbáceas con un fondo de fruta tropical que le da profundidad.

Boca bien armada, equilibrada y de rotunda expresión. Unos matices muy ricos y sabrosos resaltan su volumen en la cata.

Servicio a: 6-8º C.

Graduación: 14,5% Vol.

Vino apto para veganos

www.marquesdecaceres.com