

# SAUVIGNON BLANC

## VARIEDADES DE UVA

Sauvignon Blanc.



2023

D.O. Rueda



## ENÓLOGA BODEGA

Carmen Blanco Martín.

## VINIFICACIÓN

Las uvas, recogidas de noche en un estado sanitario impecable han sido sometidas a un proceso de enfriamiento antes de proceder a una selección de los mostos mediante un prensado suave. La fermentación con sus lías finas se conduce a temperaturas controladas de entre 15 y 17 °. Posteriormente se mantiene el vino con sus lías más finas hasta el momento de su estabilización y embotellado final.

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

En nuestros viñedos propios en Serrada (102 Has) y La Seca (23 Has) disponemos de un pequeño porcentaje de superficie plantada con Sauvignon Blanc, cuyos rendimientos discretos han permitido elaborar un vino delicado y elegante, de gran clase.

## CLIMA DOMINANTE

Continental con inviernos y veranos extremadamente marcados.



## VENDIMIA

La uva se vendimia durante la noche, con temperaturas frescas con el fin de preservar y potenciar al máximo sus cualidades vinícolas. El estar alrededor de la Bodega favorece que el transporte se haga en cuestión de minutos, una vez vendimiada.

## SUELOS

Los viñedos, situados en su mayoría alrededor de la Bodega, están plantados en suelos pobres, cascajosos con algunas vetas de arenas.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

Sin reposo en barrica.

## COMERCIALIZACIÓN

Enero 2024.

## NOTAS DE CATA



Este vino describe el carácter de su variedad con personalidad propia. En nariz resalta un rico fondo de fruta madura y almendra sobre notas minerales y melosas. Paso de boca armonioso, con buena estructura, elegancia y equilibrio. Con mucha frescura y una agradable acidez en final de cata.

Servir de: 6° -8° C.

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Vino apto para veganos

