

*Sauvignon Blanc*

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2024

D.O.  
RUEDA**VARIEDADES DE UVA**

100 % Sauvignon Blanc.

**CLIMA DOMINANTE**

Continental con inviernos y veranos extremadamente marcados.

**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.

**SUELOS**

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

**VENDIMIA**

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

**VINIFICACIÓN**

Las uvas, recogidas de noche en un estado sanitario impecable se someten 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 realiza a temperaturas controladas entre 15 y 17º C. Posteriormente se mantiene el vino con sus lías más finas hasta el momento de su estabilización y embotellado final.

**TIEMPO TOTAL EN BARRICA**

No pasa por barrica.

**AFINADO EN BOTELLA**

No precisa afinado adicional en botella ya que se comercializa en su plena juventud para disfrutar la frescura y la vivacidad que brinda los dos primeros años.

**ENÓLOGA BODEGA**

Carmen Blanco.

*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.

Servicio a: 6-8º C.

Graduación: 14% Vol.

Vino apto  
para veganos