

Excellens Sauvignon Blanc

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2023

D.O.
RUEDA

VARIEDADES DE UVA

Sauvignon Blanc.

CLIMA DOMINANTE

Continental, con inviernos y veranos extremadamente marcados.

SUELOS

Gran calidad de nuestros viñedos plantados en suelos pobres, cascajosos, arenosos y algunas tierras pardas.

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.

VENDIMIA

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

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 más finas se conduce a temperaturas controladas de entre 15 y 17 °. Posteriormente se mantiene el vino con sus lías finas hasta el momento de su estabilización y embotellado final.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, sino que se comercializa y se recomienda degustar cuanto más joven para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad, que ofrecen su punto ideal en los dos primeros años.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2024.



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: 6-8° C.

Graduación: 14% Vol.

Vino apto
para veganos

