

EXCELLENS SAUVIGNON BLANC

CÉPAGE

Sauvignon Blanc.



2023

D.O. Rueda



OENOLOGUE

Carmen Blanco Martín.

CLIMAT

Climat continental avec saisons bien différenciées entre hiver très froid et été très chaleureux.

VENDANGE

Vendange nocturne lorsque les températures sont plus fraîches de façon à protéger et maintenir la qualité des raisins. La proximité des vignes avec la cave assure un trajet très rapide de la récolte.

VIGNOBLES & RENDEMENTS

Nos propres vignobles à Serrada (102 ha) et La Seca (23 ha) incluent 16 ha de Sauvignon Blanc, avec des bas rendements qui nous permettent de produire un vin délicat et élégant de superbe distinction.



TERROIR

Les vignes sont situées autour de la cave et plantées sur des sols pauvres, graveleux, sableux et calcaires.

VINIFICATION

Suite à leur récolte de nuit dans de parfaites conditions, les raisins sont refroidis avant d'être délicatement pressés en vue d'obtenir le moût. La fermentation alcoolique se produit avec les lies fines à température contrôlée de 15 à 17°C. Le vin est ensuite maintenu sur ses lies fines en cuves d'acier inoxydable et œufs en ciment pendant plusieurs mois avant sa stabilisation et mise en bouteille.

SÉJOUR EN BARRIQUE

Pas d'élevage en barrique.

COMMERCIALISATION

Janvier 2024.

NOTES DE DÉGUSTATION



Un vin blanc unique, de production limitée, au profil très suggestif. Nez intense, notes minérales et herbacées avec un fond de fruits tropicaux qui lui donne de la profondeur. En bouche, il est bien équilibré, avec une expression ronde. Des nuances très riches et savoureuses soulignent son volume dans la dégustation.

Servir à : 8°C.

Degré d'alcool : 14 vol %.

Apte pour végétariens.

