

SAUVIGNON BLANC

VARIEDADES DE UVA

100% Sauvignon Blanc



2022

D.O. Rueda



ENÓLOGOS BODEGA

Carmen Blanco

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.

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.

Vino apto para veganos



Servir de 6° -8° C.

Graduación alcohólica: 14,5 % Vol.