



BODEGAS MARQUÉS
DE CÁCERES

Sauvignon Blanc

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2025

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 y La Seca 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 17° 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: 6-8° C.

Graduación: 13% Vol.

Vino apto
para veganos



www.marquesdecaceres.com