

SAUVIGNON BLANC

2018

D.O. RUEDA



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

En nuestros viñedos propios en Serrada (102 Has) y La Seca (23 Has) disponemos en la actualidad de 21 Has de Sauvignon Blanc, cuyos rendimientos discretos han permitido elaborar un vino delicado y elegante de gran clase.

SUELOS

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

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.

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.

NOTA DE CATA

Este blanco describe el carácter de su varietal con personalidad propia. La nariz resalta un rico fondo de fruta madura y almendra sobre notas minerales. Paso en boca armonioso, desvela buena estructura, elegancia y equilibrio. Con mucha frescura y una agradable acidez en final de cata.

Temperatura de servicio de 6°-8°C.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2019

VARIETADES
100% Sauvignon Blanc

ENÓLOGO
Carmen Blanco