



Sauvignon Blanc

D.O. RUEDA

Vendimia y elaboración

La elaboración del vino blanco Sauvignon Blanc, comienza con la recogida de uva y con la recepción en bodega, a ser posible por la noche o en las primeras horas de la mañana con el fin de evitar cualquier oxidación que incida negativamente en sus potenciales aromas.

Luego la uva se despallilla y se envía a maceradores, donde se realiza la crio-maceración pelicular por un espacio de 5 a 8 horas. Posteriormente se realiza el prensado de la uva, separando el mosto yema del mosto de prensa (no apto para vinos de primera calidad).

La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas de 12-15 °C, con un periodo de duración de unos 15 días. Una vez finalizada, se procede a trasegar el vino, criándolo durante dos meses como mínimo, sobre sus lías finas, con el fin de conseguir que dicho vino se

equilibre, redondee y dulcifique, suavizando los tonos amargos característicos de la variedad Verdejo. En este tipo de vino no se realiza la fermentación maloláctica a fin de conservar el frescor y acidez moderada del vino. Posteriormente se procede a la clarificación, estabilización tartárica por frío, filtración amicrobica y embotellado.



Ficha de Cata

Presenta color amarillo pajizo, intenso con reflejos de oro pálidos.

Su nariz es compleja y sutil destacando aromas francos vegetales como el heno y el boj, acompañados de un fondo de fruta exótica bien definida como el lichi, el albaricoque y el maracuyá.

En boca se presenta intenso, amplio, sabroso, con acidez mediana; con peso y untuoso, muy persistente, fresco y expresivo y de largo post-gusto final.

Coupage:
100% Sauvignon Blanc.

Analítica:
Alcohol: 13,7% vol
Acidez Total: 4,3 g/l
pH: 3,43
Azúcares: < 2 g/l

