

# Valdecuevas

SAUVIGNON BLANC



# Valdecuevas

SAUVIGNON BLANC

## DESCRIPCIÓN

Nuestro objetivo es permitir que la Sauvignon Blanc muestre todo su “carácter” en una zona de clima continental con un suelo pobre. Para ello desde los trabajos realizados en el campo pasando por todos los trabajos de elaboración en la bodega van encaminados a no enmascarar la singularidad de esta variedad, permitiendo ensalzar sus característicos aromas primarios y su mineralidad.

## NOTA DE CATA Y MARIDAJE

De color amarillo pajizo, en nariz predominan los aromas tropicales junto a toques cítricos y unas finas notas minerales que le aportan personalidad. En boca es redondo, fresco y elegante.

Ideal para acompañar mariscos, todo tipo de pescados, quesos frescos, pastas, arroces y carnes blancas.

## CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6º C y 8º C.

## VIÑEDOS

Los viñedos de nuestra finca “La Lobera” presentan un suelo de origen aluvial, con el característico canto rodado, de excelente estructura, porosidad y drenaje lo que proporciona un soporte y microclima adecuado para un excepcional desarrollo de esta variedad.

La Sauvignon Blanc es una variedad que se adapta perfectamente a las condiciones de clima y suelo de la zona de la D.O. Rueda permitiendo elaborar vinos de gran intensidad aromática, buen equilibrio ácido y mineralidad.


## ELABORACIÓN

Después de un periodo de maceración en frío y tras la extracción y clarificación del mosto, la lenta fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de entre 13°C y 15°C, para proteger los aromas primarios tan peculiares de esta variedad. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías finas, con la intención de aumentar la sensación de volumen en boca y mejorar su longevidad.

## ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13,5 % Vol.	5,7 g/l ac. tartárico	0,2 g/l ac. acético	3,2	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

## DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo / ancho / alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)



Gupo Valdecuevas Agro, S.L.U.

Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. España. Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es

# Valdecuevas

SAUVIGNON BLANC

## DESCRIPTION

Our goal is to allow Sauvignon Blanc to showcase its full character in an area with a continental climate and poor soil. That's why everything we do, from our field work to our vinification processes in the winery, aims to allow the uniqueness of this variety to shine through, exalting its characteristic primary aromas and minerality.

## TASTING NOTES AND MATCHING

Straw yellow, on the nose the tropical aromas with citric hints prevails, and a soft mineral notes that gives it a strong personality. On the palate it is round, fresh and elegant. This is an ideal wine to accompany seafood, all kind of fish, fresh cheese, pasta, rice and white meat.

## STORAGE AND SERVING

Store in a dry and cool place. Serve between 6° C and 8° C.

## VINEYARDS

The vineyards on our "La Lobera" estate are planted in soil of alluvial origin, with the characteristic boulders and excellent structure, porosity and drainage, providing a suitable foundation and microclimate to grow this variety to its highest potential. Sauvignon Blanc is a variety that adapts perfectly to the climate and soil conditions of the D.O. Rueda, enabling us to produce wines of great aromatic intensity, good acid balance and minerality.


## PROCESSING

After a period of cold maceration and the extraction and clarification of the must, slow fermentation takes place at a controlled temperature of between 13°C and 15°C to protect the primary aromas so unique to this variety. Once the fermentation is finished, the wine remains in contact with its fine lees with the goal of making it fuller-bodied and more persistent in the mouth.

## ANALYSIS

Grade	Total Acidity	Volatile Acidity	PH	Total Sulfur	Sugars
13.5 % Vol.	5.7 g/l tartaric ac.	0.2 g/l acetic ac.	3.2	< 90 mg/l	≤ 2.5 g/l

## LOGISTIC DATA

Format	Units per case	Case (dimensions mm.) length / width / height	Cases EU pallet	Cases USA pallet
 vidrio 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)



Gupo Valdecuevas Agro, S.L.U.

Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda, Valladolid, Spain. Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es

# Valdecuevas

SAUVIGNON BLANC

## BESCHREIBUNG

Unser Ziel ist dass die Sauvignon Blanc Traube sein ganzes Potential und Charakter ausdrückt. Das kontinentale Klima und ein armer Boden sind wichtige Bestandteile unseres Terroirs. Dazu kommt hinzu eine sorgfältige Arbeit am Weinberg und in unserer Kellerei. Die Handarbeit der Beschneidung wird im Frühjahr und im Sommer durchgeführt. Wir streben ganz klar die Singularität dieser Rebsorte und seine primäre Aromen wie auch seine Mineralität hervorzuheben.

## EINDRÜCKE UND ZUSAMMENSPIEL MIT SPEISEN

Heugelber Farbton, hervorstechende tropische Früchte Aromen mit Noten an Zitrusfrüchten und feiner Mineralität was seine unverwechselbare persönliche Merkmale ausmachen. Am Gaumen ist er vollmundig, frisch und elegant.

Perfektes Zusammenspiel mit Meeresfrüchten, jeder Fischart, frischem Käse, Pasta, Reis und hellem Fleisch.

## LAGERUNG UND TRINKTEMPERATUR

Kühl und trocken lagern. Zwischen 6° und 8°C servieren.

## WEINBERGE

Die Rebstöcke unseres Weinbergs "La Lobera" sind mit alluvialen Geröll bestückt. Der Boden hat eine exzellente Struktur, Porosität und Drainage, was zusammen mit dem herrschenden Mikroklima, perfekte Bedingungen für die Reifung dieser Rebsorte sind.

Die Sauvignon Blanc Traube ist eine Sorte die sich perfekt den Bedingungen des Klimas und Boden der D.O. Rueda anpasst. Dies ermöglicht Weine mit einer hohen Aromaintensität, gutem Säure-Balance und Mineralität, herzustellen.


## HERSTELLUNG

Im Weinkeller ersuchen wir den typischen Geschmack der Sauvignon Blanc Traube mit kontrollierten Kaltmazerationen und nach dem Erhalt und Entschleimung des Mosts wird eine langsame Fermentierung mit kontrollierter Temperatur zwischen 13°C und 15°C durchgeführt. So werden die spezifischen primären Aromen dieser Traubensorte geschützt. Der anschließende Ausbau auf seinen feinen Hefen bauen die Vollmundigkeit auf und verbessern die Haltbarkeit des Weines.

## ANALYSE

Alkoholgehalt	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	pH	Sulfite	Restsüsse
13,5 % Vol.	5,7 g/l Weinsäure	0,2 g/l Essigsäure	3,2	< 90mg/l	≤ 2,5 g/l

## VERPACKUNG

Füllmenge	Stück per Karton	Kartongröße in mm Länge/Breite/Höhe	Kartons EU Palette	Kartons USA Palette
 glasfl 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 Fl.)	150 (900 Fl.)



Gupo Valdecuevas Agro, S.L.U.

Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. Spanien. Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es

# Valdecuevas

SAUVIGNON BLANC

