

Valdecuevas

SAUVIGNON BLANC

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD DE LA UVA

Sauvignon Blanc

GRADOS 13,5% Vol.

Acidez Total 5,7 g/l ac. tartárico

pH 3,2

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.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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

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.



CARACTERÍSTICAS

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.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2022

El 16 de agosto ha sido la fecha de comienzo de la vendimia 2022 en la Denominación de Origen Rueda, convirtiéndose en la más temprana de los últimos siete años. Se ha comenzado con las variedades Sauvignon Blanc y la Chardonnay ya que poseen un ciclo vegetativo más corto y una maduración más temprana.

Una vendimia marcada por las condiciones extremas sufridas durante el verano que han hecho que el campo en general y el viñedo en particular sufran una importante sequía, condicionando el envero y la maduración de las uvas, lo que por otro lado ha permitido a la uva mantenerse en unas condiciones sanitarias excelentes gracias a la ausencia de enfermedades que provoca la humedad, lo que permitirá la obtención de unos mostos y posteriores vino de máxima calidad.

PREMIOS

- MUNDUS VINI 2023
Valdecuevas Sauvignon Blanc 2022 | ORO

