

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 ensaladas, especialmente las cítricas, ceviche y langosta.

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.

