





## FENOMENAL SAUVIGNON BLANC

**Añada:** 2023

**Tipo de vino:** blanco seco

**Variedades:** 100% sauvignon blanc ecológico

**Procedencia de la uva:** viñedos de Rueda.

**Altitud:** 720 m

**Tipo de suelo:** suelos con una textura suelta, con una proporción alta de piedra caliza y cantos rodados.

**Densidad de plantación:** 1.600 a 2.500 cepas/ha

**Fecha de vendimia:** del 22 al 24 de agosto

**Elaboración:** las uvas se despalillaron, se estrujaron y se maceraron durante 6 horas antes de prensarse el mismo día de su recepción, por la noche, aprovechando las bajas temperaturas. El mosto se desfangó durante 24 horas y se fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

**Fecha de embotellado:** mayo 2023

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Nota de cata:** tiene un delicado color amarillo muy brillante y límpido con reflejos verdes. En nariz inunda con un amplio abanico de aromas de fruta exótica y cítricos como la lima y el limón, y toques de frutas carnosas como el melocotón, todo acompañado por delicadas flores blancas y recuerdos a hierba fresca, hinojo, boj, espárragos verdes y mentolados. En boca es voluminoso, con una textura sedosa que recorre todo el paladar. Al final deja deliciosos, refrescantes y persistentes recuerdos a piel de limón y albaricoque.

**Maridaje:** perfecto para acompañar aperitivos, pescados al horno, ensaladas y quesos suaves de vaca u oveja.

**Temperatura de servicio:** entre 6 y 8 °C

**Copa recomendada:** Riesling de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---