



Anyada: 2024

Tipus de vi: blanc sec

Varietats: Sauvignon blanc ecològic

Procedència del raïm: vinyes de Serrada, La Seca i Rueda.

Altitud: 700-800 m.

Tipus de sòl: sòls de textura sorrenca, amb una proporció alta de pedra calcària i còdols.

Densitat de plantació: entre 1.600 i 2.500 ceps/ha

Elaboració: els raïms es van desrapar, es van trepitjar i es van macerar durant 6 hores abans de premsar-se el mateix dia de la recepció, a la nit, aprofitant les baixes temperatures. El most es va desfangar durant 24 hores i es va fermentar a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Nota de tast: té un delicat color groc molt brillant i límpid amb reflexos verds. Al nas inunda amb un ampli ventall d'aromes de fruita exòtica i cítrics com la llima i la llimona, i tocs de fruites carneses com el préssec, tot acompanyat per delicades flors blanques i records d'herba fresca, fonoll, boix, espàrrecs verds i mentolats. A la boca és voluminós, amb una textura sedosa que recorre tot el paladar. Al final deixa deliciosos, refrescants i persistents records a pell de llimona i albercoc.

Maridatge: perfecte per acompanyar aperitius, peixos al forn, amanides i formatges suaus de vaca o ovella.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

[illegible]



FENOMENAL SAUVIGNON BLANC

Anyada: 2023

Tipus de vi: blanc sec

Varietats: Sauvignon blanc ecològic

Procedència del raïm: vinyes de Rueda

Altitud: 720 m

Tipus de sòl: sòls de textura sorrenca, amb una proporció alta de pedra calcària i còdols.

Densitat de plantació: entre 1.600 i 2.500 ceps/ha

Elaboració: els raïms es van desrapar, es van trepitjar i es van macerar durant 6 hores abans de premsar-se el mateix dia de la recepció, a la nit, aprofitant les baixes temperatures. El most es va desfangar durant 24 hores i es va fermentar a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Nota de tast: té un bonic color groc llimona amb reflexos verdosos. Al nas és intens, amb records de fruites madures com el préssec i l'albercoc, juntament amb tocs de mango, pinya i fruita de la passió, acompanyats per notes d'herba fresca, flors blanques i crítics. A la boca és sedós i equilibrat, amb un agradable final que recorda les nectarines i la fruita exòtica que hem trobat al nas.

Maridatge: una delícia per acompanyar aperitius, arrossos, entrants freds, salmó fumat i peixos a la planxa.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel
