



**Anyada:** 2024

**Tipus de vi:** blanc jove

**Varietats:** Sauvignon blanc ecològic

**Procedència del raïm:** vinyes controlades d'altres viticultors de Rueda i als environs del municipi.

**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

**Data verema:** del 17 al 25 de setembre

**Elaboració:** Entrada del raïm, desrapat, premat suau i desfangat estàtic del most a 10 °C durant 24 anys. Posterior trasbals i sembra de llevats seleccionats. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de 15-17 °C.

**Graduació alcohòlica:** 13,5% vol.

**Data d'embotellament:** març del 2024

**Nota de tast:** Aromàtic, fresc i molt versàtil, amb notes de fruita blanca i tropical i subtils tocs cítrics i herbacis que recorden el llorer i el fonoll. A la boca es mostra lleuger i fluid amb un final agradablement refrescant.

**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:** 2024

**Tipus de vi:** blanc jove

**Varietats:** Sauvignon blanc ecològic

**Procedència del raïm:** vinyes pròpies de Rueda amb una edat mitjana de 40 anys

**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

**Data verema:** del 12 al 14 de setembre

**Elaboració:** Entrada del raïm, desrapat, premsat suau i desfangats estàtics del most a 10 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembra de llevats seleccionats. Fermentació en depòsits d'acer inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de 15-17 °C.

**Graduació alcohòlica:** 13,5% vol.

**Data d'embotellament:** març del 2024

**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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---