



Anyada: 2024

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.

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



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 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: 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
