



FENOMENAL SAUVIGNON BLANC ECOLÓGICO

Anyada: 2025

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 7 al 8 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 2026

Nota de tast: Té un atractiu color groc llimona amb reflexos verdosos. Al nas es mostra intens, amb records de fruites madures com el meló cantalup, el préssec i l'albercoc, juntament amb notes de pinya i fruita de la passió, acompanyades de tocs d'herba fresca, flors blanques i cítrics. A la boca és sedós i equilibrat, amb una frescor vibrant i un final agradable que evoca les nectarines i la fruita exòtica percebuda 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
