

Concepto

Una de las variedades blancas más internacionales acomodada sobre una parcela elegida por los matices que ofrece con la única idea de crear una Sauvignon Blanc con la autenticidad de un terroir y la filosofía de la familia en esta serie de vinos.

The Maker significa un lugar concreto y las personas que crecemos en él.

Elaboración

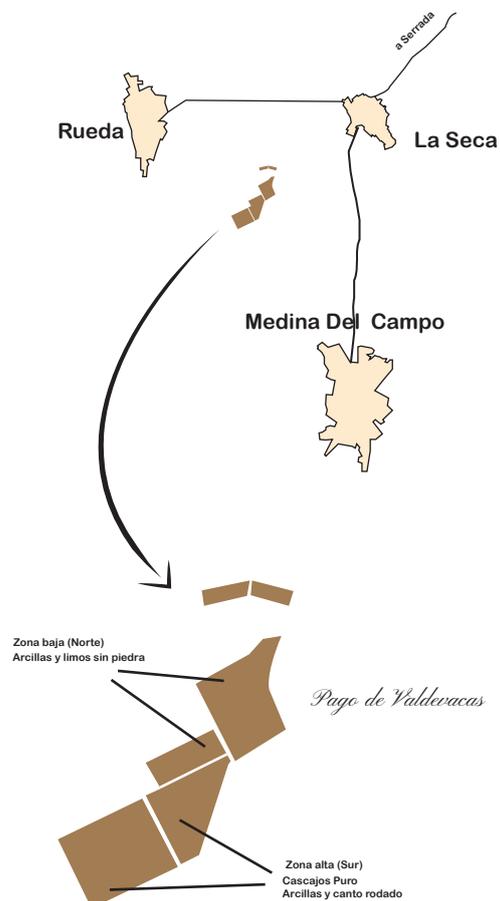
La vendimia se realizó a finales de agosto en un solo lote donde se separaron los primeros mostos "flor" (sin prensar) para la fermentación. Ésta se llevó a cabo con un pie de cuba con levadura autóctona seleccionada. Al igual que la Verdejo la fermentación es controlada a baja temperatura tratando de mantenerla durante su primer estadio el mayor tiempo posible, siendo ahí, donde sus caracteres primarios hacen fuerte a la variedad. Tras la fermentación reposa sobre sus lías 5 meses con un pequeño descanso en botella antes de salir al mercado.

Notas de cata

Amarillo pálido con ligeros destellos verdes brillantes.

En nariz, elegante y fino con notas de fruta blanca, no demasiado madura, Flores acompañadas de cítricos. En boca se consolidan notas frutales equilibradas y elegantemente contenidas con un abanico de cítricos y ligeras notas minerales que junto con una acidez vibrante desbordan frescura.

Final medio-largo con ligera cremosidad.



Zona: Pago de Valdevacas
Parcelas - Zona baja - 4,5 ha .700 m altitud.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Viticultura: tradicional con ausencia total y absoluta de químicos, una viticultura orgánica como siempre, para preservar de forma natural una uva que será protagonista de su propio vino.

Rendimientos: 4.500 / 6000 kg/ha

Sistema de cultivo: Espaldera, Doble guyot.

Ubicación parcela:
41° 22' 11,97" N
4° 56' 30,99" W