



Sauvignon Blanc

VARIETAL PURO

VITICULTURA

Suelos Arcilloso-Calcáreo.
Practicamos una viticultura tradicional y orgánica con total ausencia de abonos y tratamientos químicos. Control y fertilización de suelos bajo el patrón natural que siempre hemos llevado a cabo.
Viñas en formación de espaldera con poda en doble guyot manual sin pre-poda.

ELABORACIÓN

En este 100% Sauvignon Blanc Realizamos un ensamblaje de dos vendimias diferenciadas en dos puestos de maduración diferente para buscar equilibrios de forma natural. Ambas vendimias maceran el mosto flor con burbas (pulpa de la uva) en cámara frigorífica durante 4 días antes de la fermentación.

La fermentación tiene lugar en cubas de acero a temperatura controlada de 15 a 17 °C, después de fermentación el vino reposa en rama (turbio) sobre las lías entre 2-3 meses.

Debido a su delicadeza el vino se embotella en una única partida.

APUNTES DE CATA

Color amarillo pálido y destellos brillantes.
Nariz de intensidad media-alta que marca cítricos, fruta blanca con cierta maduración y muchos recuerdos herbáceos.
Boca sabrosa con cierto volumen, Graso, con una acidez natural que le confiere gran frescura.

Añada 2020

Variedad: 100% Sauvignon Blanc
Viñedos de la Familia en La Seca - Valladolid
Apto para veganos
Vendimia: Agosto 2020

Acidez Volátil:
Acidez Total:
Grado alcohólico: 12.5 % VOL