



## *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