

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

# Sauvignon Blanc

2022

Una uva procedente de Francia que en nuestro terroir en Rueda consigue una complejidad y expresividad vibrantes

## Te gustará si

eres amante de la aventura y te encanta probar cosas nuevas, diferentes y vibrantes.



D.O. Rueda

## Variedad

100% Sauvignon Blanc.



## Viñedos

Situados en nuestra Finca Las Amedias. La bodega dentro de la propia finca asegura una recepción óptima de la fruta.

## Suelos

Suelos pobres, con una combinación de arcilla y grava que proporciona una adecuada relación de retención de agua y drenaje.



UN AÑO MUY SECO Y CÁLIDO

Invierno frío, primavera suave y verano muy cálido y seco. Otoño fresco durante la noche y lluvioso.

## VENDIMIA

- Comienzo el 29 de agosto.
- Vendimia nocturna y noches frescas, ligeramente más húmedas que años anteriores.
- Bayas de pequeño tamaño con racimos sueltos



## Elaboración y Crianza

Vinificación con tres materiales diferentes: hormigón, foudres y acero inoxidable. Fermentación con microoxigenación a temperaturas controladas 16°C y 14°C. Para aumentar el volumen y la textura cremosa en boca, el vino se mantiene en contacto con sus lías hasta el momento del embotellado.

pH: 3,1; 6 gr/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.

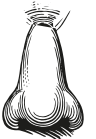


## Notas de cata:



**VISTA:** Color amarillo limón de intensidad media. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

**NARIZ:** Expresiva con fruta cítrica y matices de fruta de la pasión y eneldo. En un segundo plano aparecen notas de lichi y especiosos.



**BOCA:** En boca es intenso, con acidez refrescante y final largo y sedoso. En retronasal aparecen de nuevo la fruta y las notas de hierbas aromáticas.

## Graduación

13% Vol.

## Serricio

7-9°C

## MARIDAJE

Resulta perfecto acompañando pescados, mariscos, sushi o verduras al vapor.

