



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.

