



SAUVIGNON BLANC 2025

Una uva procedente de Francia que en nuestro terroir en Rueda alcanza una complejidad y expresividad vibrantes, revelando nuevos matices. El suelo y el clima de esta zona realzan sus características, invitando a redescubrir esta aromática variedad."

D.O.

Rueda.

VARIEDAD

Sauvignon blanc.

91

Tim Atkin

TERRUÑO

Los viñedos se encuentran situados en nuestra Finca Las Amedias, a 770 metros del altitud. Las cepas de sauvignon blanc crecen sobre suelos pobres, con una combinación de arcilla y grava que proporciona una adecuada relación de retención de agua y drenaje.

VENDIMIA 2025

El ciclo en Rueda comenzaba con un invierno muy frío, de temperaturas negativas y niebla. La primavera se caracterizó por lluvias e incluso heladas, que crearon las condiciones perfectas para enfermedades como el mildiu, afectando la producción de la zona. El verano llegó caluroso, con olas de calor prolongadas durante agosto. La vendimia empezó el 1 de septiembre y se extendió durante cuatro semanas, una de las más largas en comparación con otros años. Finalmente, se obtuvieron uvas de excelente calidad y en perfecto estado sanitario.

ELABORACIÓN

Vinificación con dos materiales diferentes: hormigón y acero inoxidable. Fermentación a temperaturas controladas entre 15 y 17 °C, buscando la extracción de aromas herbales y una buena expresión de fruta. Para aumentar el volumen y la textura cremosa en boca, el vino se mantiene en contacto con sus lías durante 5 meses.

ESTILO

Vino de color amarillo limón, intenso y con una acidez equilibrada con su estructura en boca. Muy expresivo en nariz, resaltando los aromas tropicales, cítricos y las notas herbales. En boca sigue dominando la fruta, con un paso muy sedoso que lo hace largo y profundo.

MARIDAJE

Ideal con mariscos, todo tipo de pescados y platos en base a vegetales. Perfecto con quesos de pasta blanda.

CONTIENE SULFITOS

