



Oro de Castilla Sauvignon Blanc

D.O. Rueda

Cépages

100 % Sauvignon Blanc.

Type de vin

Vin blanc jeune élevé sur lies.

Paramètres analytiques

Alcool : 13,4 %, Acidité : 6,2 g/l, Sucres : 1,8 g/l, Acidité volatile : 0,25 g/l, SO₂ libre : 25 mg/l

Élaboration

Vendanges nocturnes à des températures inférieures à 15 °C. Pressurage pneumatique doux avec glace carbonique. Décantation naturelle du moût à basse température. Fermentation à basse température avec des levures indigènes afin de révéler les arômes variétaux du Sauvignon Blanc sans altération extérieure. Élevage sur lies fines de fermentation pendant au moins 4 mois, afin d'apporter davantage de volume et de personnalité au vin.

Élevage sur lies fines de fermentation pendant au moins 4 mois, afin d'apporter davantage de volume et de personnalité au vin.

Note de dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets verdoyants et acier

Nez : Arômes de fruits tropicaux (fruit de la passion), herbe fraîchement coupée, feuille de figuier, poivron, agrumes et notes minérales

Bouche : Belle ampleur et bonne persistance. Acidité fraîche et bien intégrée. Finale tropicale aux notes minérales. Alliance de plénitude et de fraîcheur avec une belle longueur.