



Oro de Castilla Sauvignon Blanc D.O. Rueda

Variedades

100% Sauvignon Blanc.

Tipo de vino

Blanco joven criado sobre lías.

Parámetros analíticos

Alcohol: 13,4 %, Acidez: 6,2 gr/l, Azúcares: 1,8 gr/l, Ac. Volátil: 0,25 gr/l, SO2 libre: 25 mg/l

Elaboración

Vendimia nocturna a temperaturas < 15°C. Prensado neumático suave con hielo seco. Posterior decantación natural del mosto a baja temperatura. Fermentación a baja temperatura con levaduras propias, para revelar los aromas varietales del Sauvignon Blanc sin modificaciones externas. Maduración sobre las propias lías de la fermentación durante al menos 4 meses, para obtener mayor volumen y personalidad del vino.

Maduración sobre las propias lías de la fermentación durante al menos 4 meses, para obtener mayor volumen y personalidad del vino.

Nota de cata

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos y acerados

Nariz: Aromas de fruta tropical (Maracuya), hierba cortada, hoja de higuera, pimienta, cítricos y minerales

Boca: Gran volumen con persistencia. Acidez fresca y bien integrada. Postgusto tropical con notas minerales. Plenitud y frescura combinadas con persistencia.