

Valdubón

Sauvignon Blanc

D.O. Rueda

Delicado con aromas exóticos y herbáceos.

ELABORACIÓN

El vino blanco Sauvignon Blanc se elabora comenzando con la recogida de uva y su recepción en la bodega, preferiblemente por la noche o en las primeras horas de la mañana para evitar la oxidación y mantener los aromas. A continuación, la uva se despalilla y se envía a maceradores para realizar la criomaceración pelicular durante 5 a 8 horas. Después se lleva a cabo el prensado de la uva, separando el mosto yema del mosto de prensa, este último no apto para vinos de alta calidad.

La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas de 12-15 °C durante unos 15 días. Después, el vino se trasega y se cría durante al menos dos meses sobre sus lías finas. Este proceso permite que el vino se equilibre, se redondee y se dulcifique, suavizando los tonos amargos característicos de la variedad.

CATA

Presenta color amarillo pajizo, intenso con reflejos de oro pálidos. Su nariz es compleja y sutil destacando aromas francos vegetales como el heno y el boj, acompañados de un fondo de fruta exótica bien definida como el lichi, el albaricoque y el maracuyá. En boca se presenta intenso, amplio, sabroso, con acidez mediana; con peso y untuoso, muy persistente, fresco y expresivo y de largo post-gusto final.



DETALLES

Fecha embotellado:	Marzo 2023
D.O.:	Rueda
Coupage:	Sauvignon Blanc
Alcohol:	13,7% vol.
Acidez Total:	4,3 g/l
pH:	3,46
PVP recomendado:	7,95 €