



BLANCO NIEVA

SAUVIGNON BLANC 2018

D.O. RUEDA

Nuestro varietal 100% Sauvignon Blanc perfectamente adaptado a los suelos arenosos de cantos rodados segovianos.

La añada: La añada 2018 se caracterizó por abundantes lluvias en primavera que permitieron a la planta crecer con vigor, esto también alargó el ciclo de la planta que maduró lentamente hasta finales de septiembre consiguiendo una mayor carga aromática manteniendo toda la frescura de la uva.

Elaboración: Vendimia nocturna a baja temperatura, maceración en frío durante el prensado en atmosfera inerte para mantener todos los aromas, la fermentación alcohólica también se realizó a baja temperatura con el objetivo de conservar los aromas propios de la uva.

Sutil color amarillo pálido. Intenso aroma de hierba verde, a quien sigue toda una macedonia de fruta, melocotón, melón, mango, y final floral. Fácil en su entrada en boca, van apareciendo sutilmente los recuerdos de frutas y flores de la nariz. Con elegante paso, llega al final de boca rico y dejando buen recuerdo.

D.O. RUEDA SEGOVIANA se caracteriza por **suelos** arenosos con cantos rodados y muy pobres en nutrientes y una altitud de más de 900 metros, con gran influencia de la cercanía de la sierra segoviana, lo que produce que haya una gran oscilación térmica día/noche, condiciones óptimas para la producción de una uva excepcional y de altísima calidad.

Producción

De la Cosecha 2018 se han producido 35.430 botellas bordelesas.

Conservación

Se recomienda conservar con la botella tumbada, en un lugar a oscuras, sin vibraciones y temperatura estable entre 15-20°C.

Maridaje y Consumo

Ideal para acompañar pescados como rodaballo o merluza, y mariscos de concha, ostras, almejas, así mismo marida con todo tipo de queso, perfecto para el aperitivo. Se recomienda servirlo entre 5 - 8°C. Consumo óptimo hasta 2021.

