



BLANCO NIEVA

SAUVIGNON BLANC 2019

D.O. RUEDA

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

La añada: La añada 2019 se caracterizó por ser singularmente concentrada, debido a la falta de lluvias y unas temperaturas moderadas en verano, lo que se tradujo en una menor producción en el viñedo lo que se tradujo en muchísima calidad en las uvas, de intensos aromas y sabor, sin dejar de lado su característica y particular frescura.

Elaboración: Vendimia nocturna a baja temperatura, maceración en frío durante el prensado en atmosfera inerte para mantener todos los aromas, una fermentación alcohólica prolongada y a baja temperatura con el objetivo de conservar y potenciar las características propias de la variedad.

Sutil color amarillo pálido. Intensidad aromática potente, una mezcla fina de aromas herbáceos, flores y frutas con notas tropicales. Fácil en su entrada en boca, van apareciendo sutilmente los recuerdos de frutas y flores de la nariz. De elegante sedosidad, fresca envolvente y final alargado.

Un vino potente, muy varietal y frutal con gran frescura. Uno de los mejores Sauvignon Blanc de Rueda.

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 2019 se han producido 25.328 botellas bordelesas.

Conservación

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

Consumo

Se recomienda servirlo entre 5 - 8°C. Consumo óptimo año 2020 y hasta final 2021.

