



# BLANCO NIEVA

## SAUVIGNON BLANC 2021

### D.O. RUEDA

Nuestro varietal 100% Sauvignon Blanc perfectamente adaptado a los suelos arenosos de cantos rodados segovianos, en la línea de los mejores Sauvignon del norte de Europa.

**La añada:** La añada 2021 ha sido la campaña más lluviosa de los últimos años, lo que provocó mucho control del viñedo para evitar enfermedades, con desojados continuos y despunte de los viñedos para airear los racimos. Pero lejos de suponer un problema, estas circunstancias han dado lugar a unos vinos con un carácter y una complejidad superior a campañas anteriores.

**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 de cardo y frutas con un amargor agradable. Volumen en boca, complejo, van apareciendo sutilmente los recuerdos de frutas y flores de la nariz. De elegante sedosidad, frescura envolvente y final alargado.

Un vino potente, muy varietal y frutal pero complejo. 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 2021 se han producido 18.3258 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 2022 y hasta final 2024.

