



BLANCO NIEVA SAUVIGNON BLANC 2022

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 2022 ha sido una campaña muy seca durante todo el ciclo vegetativo de la planta pero unas ligeras lluvias a final de agosto ayudaron a terminar la maduración de las uvas obteniendo una menor producción, pero con mucha calidad y aromas de gran complejidad.

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.

Color amarillo pajizo limpio y brillante. Atractivo aroma de alta intensidad que atrapa, con muchos registros entre frutas, flores y hierbas. Fruta de la pasión y pera de agua, rosa blanca y violetas, césped y anís. Ligero en boca, agradable, goloso. Entra discreto y se hace grande en el centro de boca para salir con discreción.

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 2022 se han producido 25.342 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 2023 y hasta final 2025.



Familia Martí 2022