

Vega D Castilla

SAUVIGNON BLANC



DESCRIPCIÓN:

La uva Sauvignon se ha adaptado al terreno de la D.O. Rueda excepcionalmente. La dureza del clima continental y el suelo pobre, han hecho que esta uva manifieste gran complejidad de aromas y un buen equilibrio en la boca.

BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. controla 45 Has de viñedo de la variedad Sauvignon enclavadas en los municipios de La Seca, Villaverde de Medina y Rueda, todos ellos en el corazón de la Denominación de Origen. Nuestra bodega asesora en todo momento a los viticultores y especialmente a la hora de la vendimia, donde el control sanitario y de maduración debe ser más exhaustivo para preservar la más alta calidad.

ELABORACIÓN:

La uva Sauvignon en Rueda, suele madurar antes que la verdejo y es la primera que entra en la bodega. En su elaboración aplicamos la más alta tecnología requerida para vinos blancos de alta calidad. Por las características del terreno y el clima de Rueda, nuestra Sauvignon aporta a sus vinos un cuerpo y aromas con una personalidad excelente, y se diferencian de los vinos del resto del mundo de la misma variedad.

NOTA DE CATA:

Amarillo pálido con leves tonos verdosos, muy brillante. En nariz despliega exuberantes aromas predominando las frutas tropicales sobre un fondo muy elegante, floral con recuerdos de manzanilla y tila. En boca es muy amplio, sobre todo voluminoso, con un paladar muy grato y un final fresco y afrutado que invita a otra copa.

RECOMENDADO CON: Pescados, marisco y excelente con foie.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7-10°C

DATOS LOGÍSTICOS:

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	13 %
Acidez Volátil gr./l.:	0,12
Acidez Total gr./l.:	6
SO ² Libre mg./l.:	32
SO ² Total mg./l.:	75
PH:	3,3
Azúcar Residual gr./l.:	5

EAN Botella: 8412934362017

Medidas: 316 x 75 mm

Peso: 1.290 gr.

Cierre: Corcho Sintético

EAN Caja (6 botellas): 8412934862012

Medidas: 24 x 16,3 x 32,5 cm

Peso: 8 kg.

100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)

25 cajas / fila

Peso Pallet: 825 kg