

REINA DE CASTILLA SAUVIGNON BLANC 2016



EXÓTICO Y MINERAL

La expresión más tropical de la Sauvignon Blanc se muestra en este varietal donde se aprecia la influencia de los suelos de canto rodado pobres en materia orgánica y una mayor cantidad de horas de sol comparadas con el Loira Francés o Burdeos, de donde procede desde los años 70.

VIÑEDO

Las uvas provienen de viñedos propios plantados hace más de 35 años ubicados en una meseta castellana a 750 metros de altitud, lo que hace que la vid tenga un periodo vegetativo corto al igual que en su zona de origen, donde este ciclo se debe a la latitud septentrional.

VINIFICACIÓN

Vendimia nocturna a baja temperatura y maceración en frío con el fin de lograr una mayor extracción y conservación de aromas característicos de la variedad. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Conservación junto con su lía fina durante 3 meses. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Gran intensidad aromática, donde se fusionan de forma única aromas de frutas frescas y exóticas (maracuyá) con notas de hierba recién cortada e hinojo y un recuerdo mineral de fondo. En boca es fresco, elegante y equilibrado.

PREMIOS

Medallas de Oro: Catavinum World Wine & Spirits Competition (2017, 2016), Concurso Internacional de Vinos Akatavinos Sumilleres de España (2016), International Guide Wine (2015), Mundus Vini (Alemania 2014), Gran Manojo de Oro (España 2014).

Medallas de Plata: Concurso Vinalies Internationales (Francia 2016), International Guide Wine (2014).

Guías: 90 Puntos Guía Intervinos (2017), 87 Puntos Guía Peñín (2017), 89 Puntos Guía Low Cost, 90.31 Puntos Guía Wine-Up (2016), 89 Puntos James Suckling's Review (Estados Unidos 2016), Trofeo Especial Mejor Sauvignon sin madera del Mundo en Concours Mondiale du Sauvignon Blanc (Bordeaux 2014).

MARIDAJE

Acompaña de forma ideal cualquier tipo de marisco y pescado, así como plato de aves, quesos de cabra y comidas picantes.

FICHA TÉCNICA

Tipo De Vino: Blanco Joven

Acidez Total: 5.3 g/l

Variedad: 100 % Sauvignon Blanc

Azúcar Reductores: 1.2 g/l

Grado Alcohólico: 13 %

Temperatura Idónea de Servicio: 6-8 °C