

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Sauvignon Blanc

2023

Una uva procedente de Francia que en nuestro terroir en Rueda consigue una complejidad y expresividad vibrantes

Te gustará si

eres amante de la aventura y te encanta probar cosas nuevas, diferentes y vibrantes.



VALLADOLID

RUEDA

D.O. Rueda



Elaboración y Crianza

Vinificación con tres materiales diferentes: hormigón, foudres y acero inoxidable. Fermentación con microoxigenación a temperaturas controladas 16°C y 14°C. Para aumentar el volumen y la textura cremosa en boca, el vino se mantiene en contacto con sus lías hasta el momento del embotellado.

pH: 3,1; 6 gr/l total de acidez, expresado en ácido tartárico.



Notas de cata:



VISTA: Color amarillo limón de intensidad media. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.



Variedad

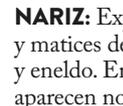
100% Sauvignon Blanc.

Viñedos

Situados en nuestra Finca Las Amedias. La bodega dentro de la propia finca asegura una recepción óptima de la fruta.

Suelos

Suelos pobres, con una combinación de arcilla y grava que proporciona una adecuada relación de retención de agua y drenaje.



NARIZ: Expresiva con fruta cítrica y matices de fruta de la pasión y eneldo. En un segundo plano aparecen notas de lichi y especiosos.



BOCA: En boca es intenso, con acidez refrescante y final largo y sedoso. En retronasal aparecen de nuevo la fruta y las notas de hierbas aromáticas.

UNA VENDIMIA TEMPRANA

Invierno frío, primavera cálida y húmeda y verano seco marcado por las olas de calor. Otoño cálido durante el día y fresco durante la noche. Lluvias en el final de la vendimia.

VENDIMIA

- Comienzo adelantado el 28 de agosto.
- Racimos con bayas pequeñas y muy concentradas.
- Noches frescas pero días muy cálidos. Gran integral térmica.

Graduación

13% Vol.

Servicio

7-9°C

MARIDAJE

Resulta perfecto acompañando pescados, mariscos, sushi o verduras al vapor.

