



BLANCO NIEVA

SAUVIGNON BLANC

D.O. RUEDA

Nuestro varietal 100% Sauvignon Blanc perfectamente adaptado a los suelos arenosos de cantos rodados segovianos.

Elaboración: Vendimia nocturna a baja temperatura, maceración en frío durante el prensado en atmósfera inerte para mantener todos los aromas, la fermentación alcohólica también se realizó a baja temperatura con el objetivo de conservar los aromas propios de la uva.

Sutil color amarillo pálido. Intenso aroma de hierba verde, a quien sigue toda una macedonia de fruta, melocotón, melón, mango, y final floral. Fácil en su entrada en boca, van apareciendo sutilmente los recuerdos de frutas y flores de la nariz. Con elegante paso, llega al final de boca rico y dejando buen recuerdo.

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 2018 se han producido 35.430 botellas bordelesas.

Conservación

Se recomienda conservar con la botella tumbada, en un lugar a oscuras, sin vibraciones y temperatura estable entre 15-20°C.

Maridaje y Consumo

Ideal para acompañar pescados como rodaballo o merluza, y mariscos de concha, ostras, almejas, así mismo marida con todo tipo de queso, perfecto para el aperitivo. Se recomienda servirlo entre 5 - 8°C. Consumo óptimo hasta 2021.

