

## BODEGAS JOSE PARIENTE – DENOMINACION DE ORIGEN "RUEDA"

### FICHA TECNICA VARIETAL SAUVIGNON BLANC 2.012



**Denominación de Origen:** Rueda

**Variedad:** Sauvignon Blanc 100%

**Viñedos:** Las uvas para elaborar este vino proceden de alguno de los primeros viñedos de Sauvignon Blanc que se plantaron en Rueda hace más de 28 años. Su suelo, formado por la característica plataforma de cantos rodados, es muy pobre en materia orgánica y presenta afloraciones calizas en las cotas más altas.

**Elaboración:** Después del despalillado, la uva permaneció en maceración durante aproximadamente 10 horas a baja temperatura. A continuación se llevó a cabo un prensado neumático. Con el objetivo de conservar los aromas primarios, la fermentación alcohólica también se realizó a baja temperatura. Posteriormente, se mantuvo con sus lías hasta el momento de la clarificación. Una vez clarificado, se sometió a tratamiento de frío y filtración.

**Notas de cata:** De color amarillo pálido con reflejos verdosos, su expresión aromática es una excepcional suma de notas vegetales y de frutas exóticas, de recuerdos de hierba recién cortada y de un ligero toque mineral. En boca presenta la tipicidad de la Sauvignon Blanc, esa elegancia fresca y limpia. Es un vino de intensidad alta, estructurado y persistente, redondo.

#### **Ficha:**

Grado alcohólico: 13°

Acidez volátil: 0,24 g/l

Acidez total: 6,0 g/l

**Gastronomía:** Ideal para acompañar mariscos de concha (mejillones, berberechos, almejas, ostras, etc.) y mariscos cocidos (gambas, langostinos, camarones, bueyes de mar, nécoras, etc.). Marida asimismo con todo tipo de pescados, con quesos frescos y con jamón serrano. Su temperatura idónea de servicio es de 6-8° C.

#### **Otra información:**

6 Unidades por caja

12 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet (americano)