

Sauvignon
Blanc 2012



Datos técnicos

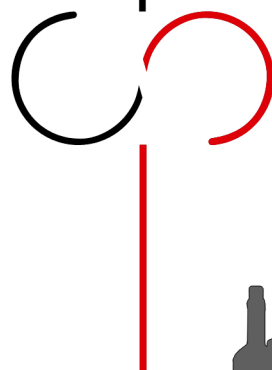
Añada: 2012

Variedades: Sauvignon Blanc 100%

Indicación geográfica: Vino de la Tierra de Castilla
Finca Dehesa los Prietos

Grado: 12.5% Vol.

DEHESA | LOS PRIETOS



Notas de cata

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Compleja con notas a hierba fresca con un fondo mineral que le da personalidad, abundante fruta fresca como piña, pomelo, cítricos y suaves aromas florales.

Boca: En boca deja una sensación fresca y aromática de final limpio y persistente postgusto, con retronasal afrutada, especiada y notas suaves a caramelo.

Vendimia y elaboración

2012 se caracterizó por un verano caluroso y por sus escasas precipitaciones que originó una precoz vendimia en los primeros días de septiembre para preservar la frescura típica de esta variedad, también dada por los mil metros de altitud en los que está situado el viñedo de donde precede. Se sometió a maceración en frío con los hollejos durante seis horas para su posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 13° y 15° durante 20-25 días. Después su breve estancia con lías finas que le aportan la persistencia en boca.

Maridaje

Mariscos, pescados, comida picante, pastas con frutos del mar, aves, queso de cabra.

Excelente como aperitivo.

La temperatura de servicio, la cual permite al vino exponer todos sus aromas y sabores es entre 8° y 10°.

Bodega Dehesa los Prietos
Ctra. C-313. La Roda-Sisante Km. 6. (02630) Albacete
Tlf.: +34 967 570 168 Mov. +34 607 228 042
bodega@bodegalosprietos.com

