

menade

SAUVIGNON DULCE ORGÁNICO

100 % Sauvignon blanc - Viticultura natural orgánica certificada.
Un vino fresco y con chispa, perfecto tanto de aperitivo como postre.

AÑADA CLIMÁTICA 2024

Añada marcada por una climatología irregular: un invierno suave y seco, seguido de lluvias bien distribuidas en primavera, favorecieron un ciclo equilibrado. Hubo que adelantarse a posibles enfermedades derivadas de la humedad con los cuidados ecológicos habituales.

El verano trajo temperaturas moderadas y noches frescas, lo que permitió una maduración pausada y óptima de las uvas, con gran concentración aromática, acidez equilibrada y un perfil fresco y vibrante.

ELABORACIÓN

La uva procede de distintas parcelas con suelos arcillo – calcáreos y cantos rodados, que se elaboran por separado conforme a la diferenciación de estructuras y composiciones de sus suelos.

La fermentación alcohólica se realiza con levaduras naturales en depósitos de acero inoxidable, pero se para mediante la bajada de la temperatura cuando el vino tiene una relación equilibrada entre el grado alcohólico y el azúcar residual, es decir, unos 10-11% Vol y 60 gr/l de azúcar residual aproximadamente.

Buscamos un vino que, aunque dulce, resulte fresco y con acidez, para tomar de aperitivo o de postre.



ALC 10.5% Vol.


50cl

6-9 °C

6000-8000 kg/ha

CATA SENSORIAL

 Amarillo pajizo pálido.

 Intensidad aromática media – alta. Aromas a pera de agua, melón de la Galia, plátano, pera de agua, manzana madura, melocotón albaricoque y fruta de la pasión.

 En boca de nuevo aparecen los aromas a fruta de hueso y fruta de la pasión. Boca fresca y muy buena acidez.