

menade

SAUVIGNON BLANC ORGÁNICO

100 % Sauvignon blanc - Viticultura natural orgánica certificada.
La adaptación de la variedad en nuestro territorio, exótica y mineral.



AÑADA CLIMÁTICA 2023

Compleja y peculiar. Brotación temprana y primavera complicada en un principio, debido a las lluvias tardías.

El verano fue maravilloso, con una ola de calor a mediados de agosto. La bajada de temperaturas de principios de septiembre vino muy bien a las uvas.

Las lluvias llegaron cuando en la recolección en Menade prácticamente había terminado.

ELABORACIÓN

Una variedad foránea adaptada a la climatología y suelos de la zona desde hace décadas, que proporciona un vino agradable y fácil de beber.

La uva sauvignon blanc ofrece en Rueda aromas más tropicales y a fruta de hueso, que combinan con la mineralidad -aportada por los suelos de fondos calizos- y la acidez.

Al igual que con en la elaboración de Menade Verdejo, separamos la uva desde la vendimia, en función de las características del suelo y orientación de las parcelas de donde procede.

Trabajamos con rendimientos bajos, la fermentación alcohólica se lleva a cabo con levaduras naturales en depósitos de acero inoxidable y el vino permanece un breve periodo de tiempo con sus lías antes de ser embotellado.

ALC 14% Vol.


75cl
150cl


8-10 °C

6000-8000 kg/ha

CATA SENSORIAL

 Amarillo pajizo pálido.

 Vino muy aromático: frutas tropicales como mango, maracuyá, fruta de la pasión; y vegetales típicos de la variedad, como el espárrago. Marcado carácter varietal.

 En boca, entrada voluminosa, fresca y muy atractiva. Gran potencial.