

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 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

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 11% 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, fruta de hueso madura, fruta de la pasión, mango, hierba.

 En boca de nuevo aparecen los aromas a fruta blanca, melocotón, caqui y pera de agua. Boca voluminosa con acidez equilibrada.