

menade

SAUVIGNON BLANC ORGÁNICO

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



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

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 12,5% 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.