menade

Sauvignon Blanc 2026

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



AÑADA CLIMÁTICA 2026

La añada 2026 en Rueda ha estado marcada por un año meteorológicamente equilibrado, con lluvias oportunas en primavera que permitieron una excelente reserva hídrica y olas de calor constantes desde mayo junio y si altas.
Esto favoreció una maduración pausada y homogénea de la uva. La amplitud térmica nocturna previa a la recogida permitió preservar los precursores aromáticos característicos.
La maduración de la uva fue buena porque mantuvimos una política de riego acertada y continua.
Una decisión de vendimia temprana fue la solución para conseguir vinos de baja graduación acide fresca y natural.

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 ºC | 6000-8000 kg/ha

Cata Sensorial

Limpio, muy brillante y cristalino.

Notas de fruta tropical, albahaca, toques de albaricoque. Vino aromático con expresión de cítricos muy marcada.

Entrada refrescante, amplia y directa. Reaparecen con fuerza las sensaciones cítricas, la fruta tropical jugosa y los matices herbales frescos