

reïnadecastilla

B O D E G A

REINA DE CASTILLA SAUVIGNON BLANC

EXÓTICO Y MINERAL

La expresión más tropical de la Sauvignon Blanc se muestra en este varietal donde se aprecia la influencia de los suelos de canto rodado pobres en materia orgánica y una mayor cantidad de horas de sol comparadas con el Loira Francés o Burdeos, de donde procede desde los años 70.

VIÑEDO

Las uvas provienen de viñedos propios plantados hace más de 35 años ubicados en una meseta castellana a 750 metros de altitud, lo que hace que la vid tenga un periodo vegetativo corto al igual que en su zona de origen, donde este ciclo se debe a la latitud septentrional.

VINIFICACIÓN

Vendimia nocturna a baja temperatura y maceración en frío con el fin de lograr una mayor extracción y conservación de aromas característicos de la variedad. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Conservación junto con su lía fina durante 3 meses. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Gran intensidad aromática, donde se fusionan de forma única aromas de frutas frescas y exóticas (maracuyá) con notas de hierba recién cortada e hinojo y un recuerdo mineral de fondo. En boca es fresco, elegante y equilibrado.

PREMIOS

Medallas de Oro: Concurso Catavinum World Wine & Spirits Competition (2017, 2016), Concurso Internacional Akatavinos Sumilleres de España (2016), International Guide Wine (2015), Concurso Mundus Vini (Alemania 2014), Gran Manojó en Premios Manojó (España 2014), Trofeo Especial Mejor Sauvignon sin madera del Mundo en Concours Mondial du Sauvignon Blanc (Bordeaux 2014).

Medallas de Plata: International Wine Awards (2018), Vinalies Internationales (Francia 2016), International Guide Wine (2014).

Guías: 90 puntos (2018), 89 puntos (2016) Guía de vinos Low Cost, 90 puntos Guía Intervinos (2017), 87 puntos Guía Peñín (2017), 90.31 puntos Guía Wine-Up (2016), 89 puntos James Suckling's Review (Estados Unidos 2016),

MARIDAJE

Acompaña de forma ideal cualquier tipo de marisco y pescado, así como plato de aves, quesos de cabra y comidas picantes.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Blanco Joven
Variedad: 100 % Sauvignon Blanc
Grado alcohólico: 13.5 %

Acidez total: 5.8 g/l
Azúcar reductor: 1.4 g/l
Temperatura idónea de servicio: 6-8 °C

