

JAVIER RUIZ

SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC

Fusión entre suelo, aire y vid. La expresión de una variedad blanca, como es el Sauvignon Blanc donde se percibe un terroir español diferente, singular, único, con personalidad y potencia.

ELABORACIÓN

Tras una cuidadosa vendimia nocturna, se macera con sus pieles durante dos días para captar toda su expresión tiólica, la fermentación alcohólica transcurre durante 20 días en depósitos de acero inoxidable totalmente controlada. Permanecerá durante dos meses más en contacto con sus lías naturales así aportando untuosidad, postgusto y amabilidad.

DEGUSTACIÓN

A la vista es de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas con matices muy complejos, lo primero que descubrimos es una lima madura, nectarina, papaya y mango mezclándose con notas de hierba fresca, tomatera, notas sutiles de albahaca con un fondo mineral que le aporta personalidad. En boca deja una sensación fresca y aromática de final limpio y persistente.

ARMONÍA

Perfecto como aperitivo o para acompañar comidas mediterráneas, quesos suaves, todo tipo de pastas, pescados a la plancha o mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 -14 °C

DATOS TÉCNICOS

Analyses	Unit	Tolerance	Result
Ethyl Alcohol	(% vol. 20°C)	± 0.25	13,5
pH	-	± 0.6	3,2
Total acids	(g/L)	± 0.5	6,25
Volatile acids	(g/L)	± 0.1	0,2
Total sulphur dioxide	(mg/L)	± 15	85
Reducing sugar (of invert sugar type)	(g/L)	± 0.5	2,5
Microbiology (bacterium, fungi, yeast)	(UFC/100 mL)	0	0