



Javier Ruiz

SAUVIGNON BLANC

D.O. RUEDA

Mi abuelo, con manos de raíz y cielo, cuidaba las vides con un amor callado, hablando al viento, escuchando a la uva, enseñándome a sentir la vida en los brotes.

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.

Javier Ruiz Paniagua

ELABORACIÓN

Tras una cuidadosa vendimia nocturna, se macera con sus pieles durante dos días para captar toda su expresión tiológica, 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.

DESGUSTACIÓN

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 ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5 % vol pH: 3,2 Acidez Volátil: 0,2 Azúcar residual: 2,5 g/l

