



# SAPIENTIA

SAUVIGNON BLANC ECOLOGICO 2018

RUEDA

DENOMINACION  
DE ORIGEN

## VARIEDAD DE LA UVA

100% Sauvignon Blanc

## ZONA DE PRODUCCIÓN

Denominación de Origen Rueda (Castilla y León - España)

## VIÑEDO

Las uvas con las que se elabora Sapiencia son seleccionadas de nuestros viñedos de Nava del Rey. Estos viñedos son cultivados con técnicas de agricultura ecológica y están auditados y certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León.

Las viñas están plantadas en las típicas terrazas con cantos rodados (los denominados suelos cascajosos) próximos al Río Duero. Estos cantos rodados facilitan el drenaje del agua, lo que favorece una baja probabilidad de enfermedades criptogámicas. Son suelos pobres en materia orgánica con un horizonte arcilloso y calizo en el subsuelo. El clima propio de la zona es continental de influencia atlántica.

Los tratamientos que han sido utilizados en la viña son de origen natural. Como por ejemplo las infusiones y caldos de hierbas tales como la cola de caballo (*Equisetum arvense*), manzanilla (*Matricaria chamomilla*), milenrama (*Achillea millefolium*), valeriana (*Valeriana officinalis*), entre otras. Así como otros productos a base de extractos vegetales, suero de leche y otros productos de origen ecológico como el azufre.

El control de las malas hierbas se ha hecho mediante técnicas de laboreo, por lo que en ningún caso se ha empleado herbicida alguno.

Durante toda la campaña se ha hecho un seguimiento exhaustivo de la viña, utilizando los mínimos tratamientos posibles.

Con todo esto conseguimos mantener y aumentar la biodiversidad en el viñado y que la uva exprese de una forma mucho más genuina sus características propias.

## ELABORACIÓN:

La vendimia en el 2018 tuvo lugar a principios del mes de septiembre.

En primer lugar se llevó a cabo una corta mace-

ración en frío para posteriormente prensarse. La fermentación ha tenido lugar con las levaduras naturales presentes en la piel de las uvas, que gracias a las técnicas ecológicas son levaduras de alta calidad y que expresan las características únicas del sauvignon blanc.

Posteriormente se ha clarificado con bentonita para estabilizar el vino proteicamente.

El embotellado tuvo lugar en el mes de enero de 2019.

## CATA:

En la fase visual el vino es brillante de color amarillo con reflejos verdosos.

En la nariz tiene una alta intensidad aromática, sobresaliendo las notas de hierba cortada, cítricos y hierbas aromáticas como menta, cilantro y albahaca fresca.

En boca, Sapiencia Sauvignon Blanc es un vino con gran estructura y volumen, redondo y equilibrado.

En la fase retronasal vuelven los aromas de la nariz y aromas de fruta de la pasión.

## MARIDAJE

Es un vino perfecto tanto para tomarlo solo como acompañando de platos de pescado, marisco, pastas, arroces y cremas frías. Acompaña perfectamente al sushi.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8- 10 °C

## PRESENTACIÓN

Cajas de 12 botellas de 0,75 litros.

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

<b>Grado alcohólico</b>	13 % Vol
<b>Acidez total</b>	5,7 g/L
<b>pH</b>	3,25 Ud. pH
<b>Azúcares totales</b>	< 3 g/L