

20 DE ABRIL – 2022 Sauvignon Blanc 100% Organic

VENDIMIA

La vendimia se ha caracterizado por haber alternado ligeras precipitaciones durante la primavera, y también después de la época de maduración (finales de agosto), con una fuerte sequía durante el periodo de maduración. Esta situación ha provocado principalmente un descenso en la producción que a su vez conlleva un incremento en la concentración y calidad.

Los viñedos utilizados en la elaboración de este vino tienen 14 años y han sido desde su plantación trabajados en agricultura ecológica y registrados bajo el control de la agricultura ecológica desde su entrada en producción.

ELABORACIÓN

La elaboración de todos los vinos que se elaboran en Bodegas Verdeal se hace de manera ecológica y respetando todos sus ciclos productivos. Para conseguir esto utilizamos técnicas naturales y orgánicas para aumentar la intensidad aromática, el volumen en boca y la protección natural antioxidante del mosto y del vino. Resumimos las técnicas que realizamos en desfangados largos, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto. Incrementando así los precursores aromáticos naturales de la uva.

Fermentaciones con levaduras vivas, reproducidas en condiciones de pH naturales, sin melazas ni fitofármacos, este tipo de levadura conserva intactas sus capacidades enzimáticas y su bomba protónica con capacidad de conservar y aumentar de manera natural la acidez del vino durante su elaboración, evitando así el uso de productos y correcciones con productos externos.

La clarificación se trabaja con bentonitas tratadas que no aportan metales pesados a los vinos lo que hace que podamos reducir el sulfuroso total del vino final.

Después de la fermentación los vinos se mantienen un periodo de tiempo en contacto con las lías finas, para aumentar las características estructurales del vino aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas,

NOTA DE CATA

FASE VISUAL: Color amarillo acerado de intensidad media. Limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Tiene una intensidad aromática alta. Con un potente aroma de frutas tropicales (maracuyá, fruta de la pasión) y tonos cítricos de lima que le aportan frescura nada más acercar el vino a la nariz. En un segundo tiempo los aromas varietales del Sauvignon aparecen en forma vegetal y de hoja de higuera.

FASE GUSTATIVA: En boca es un vino con mucha frescura y muy equilibrado. Destaca el volumen y la grasa que tiene el vino que le aportan un final muy largo. En boca el vino es muy aromático con recuerdos fundamentalmente herbáceos

ANÁLISIS

Grado Alcohólico 13,5%vol
Acidez Total 5.4 g/l
pH 3.28
Sulfuroso Total 86.4 mg/l
Ac Acético 0.32 g/l

