

**SWB** | SPANISH
WINE 
BROKER

SEÑORÍO DE HUEDA BLANCO

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc, D.O. Rueda

TEMPERATURA DE SERVICIO

13-15º

MADURACIÓN Y CRIANZA

La uva es adquirida a los viticultores de la zona, con viñedos que superan los 45 años de edad y con un seguimiento realizado desde la Bodega, controlando la madurez fenólica y sensorial. La vendimia es realizada a mano, evitando oxidaciones y prefermentaciones. El despalillado suave se realiza evitando rotura del grano. La fermentación se realiza en depósitos de acero inox con control de temperatura.

CATA

Señorío de Hueda Blanco, es un vino de color amarillo pálido, brillante con ribetes verdosos. Aromático con tonos florales y frutas cítricas. Con un paso fácil en boca con una acidez equilibrada, retrogusto persistente.

SOBRE LA DEGUSTACIÓN

Este vino Sauvignon Blanc, reúne ciertas características básicas de los monovarietales de Rueda pero apuesta por una nariz más floral y delicada que frutal. Aunque, en cualquier caso, con la intensidad aromática y la limpieza en nariz a la que estamos acostumbrados a encontrar en estos vinos. Un buen vino de Rueda, refrescante y aromático.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol

VOLUMEN

750 ML.