

GARCI GRANDE RUEDA



Señorío de Garcí Grande Sauvignon Blanc D.O. Rueda

Tipo: Blanco joven
Varietal: Sauvignon Blanc
Grado: 12,5%
Cosecha: 2017
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl.
Tipo de Vendimia: Manual.
Nocturna

Viñedo: Selección de finca en Nava del Rey
Tipo de Suelo: Selección pequeñas parcelas en fincas en La Seca. Suelo calizo
Altitud: Entre 700 - 800 metros
Edad del Viñedo: Más de 15 años
Rendimiento (Kg/ha): 6.000

Fundada en 1989, Bodegas Garcí Grande está asentada sobre viejas bodegas que se remontan al siglo XIV. Cuenta con 79 hras. de viñedo con altura media entre 700 y 800 m. Su clima continental y la composición de sus suelos ricos en calcio y magnesio, pedregosos, con muy buena aireación y drenaje constituyen la primera base sobre la que se sustentan los vinos de esta bodega. Marcada por la tipicidad de la Denominación de Origen a la que pertenece, Bodegas Garcí Grande desarrolla estos conceptos desde su propia identidad, sin renunciar a aspectos claves en la calidad resultante de sus vinos como las vendimias nocturnas, el control de prensado y la aplicación de la crianza sobre lías al término de la fermentación que contribuye a conseguir la untuosidad y persistencia que distinguen a los vinos "marca de la casa".

Elaboración:

Varietal procedente de pequeños y exclusivos "pagos". En frío (8-12° C) durante 12-18 horas para garantizar la total extracción de aromas. Fermentación a temperatura controlada (16° C) durante 10-15 días. El término de la fermentación para conseguir la untuosidad y persistencia característica de este vino. Fecha del primer embotellado: 8 de enero de 2014.

Nota de Cata:



Visual
Amarillo pajizo,
pálido.



Olfativa
Aromas a frutas
tropicales (piña,
maracuyá, pomelo,
mango) de marcado
carácter varietal.



Gustativa
Complejo, fino y
elegante, destacan-
do su redondez y
untuosidad.



Temperatura
7°C-10°C



Maridaje
Mariscos y
pescados blancos.
Calderetas, arroces
a banda y paellas.
Platos a la plancha.

www.hispanobodegas.com

