

menade

Sauvignon Blanc 2025



100 % Sauvignon blanc - Viticultura natural orgánica certificada.
La adaptación de la variedad en nuestro territorio, exótica y mineral.

AÑADA CLIMÁTICA 2025

Añada marcada por una climatología “extrema, atípica”: un invierno más cálido de lo normal, seguido de lluvias bien distribuidas en primavera, favorecieron un ciclo equilibrado. Tormentas de granizo afectaron la producción general.

El verano trajo temperaturas altas y noches frescas, lo que permitió una maduración pausada y óptima de las uvas, con gran concentración aromática, acidez equilibrada y un perfil fresco y vibrante.



ELABORACIÓN

Una variedad foránea adaptada a la climatología y suelos de la zona desde hace décadas, que proporciona un vino agradable y fácil de beber. La uva sauvignon blanc ofrece en Rueda aromas más tropicales y a fruta de hueso, que combinan con la mineralidad -aportada por los suelos de fondos calizos- y la acidez.

Al igual que con en la elaboración de Menade Verdejo, separamos la uva desde la vendimia, en función de las características del suelo y orientación de las parcelas de donde procede. Trabajamos con rendimientos bajos, la fermentación alcohólica se lleva a cabo con levaduras naturales en depósitos de acero inoxidable y el vino permanece un breve periodo de tiempo con sus lías antes de ser embotellado.



12,5% Vol.



75cl
150cl



8-10 °C



6000-8000 kg/ha

Cata Sensorial



Amarillo pajizo pálido.



Vino muy aromático: frutas tropicales como mango, maracuyá, fruta de la pasión. Marcado carácter varietal..



En boca, entrada voluminosa, fresca y muy atractiva. Una gran añada en Menade !