



Solabal Sauvignon Blanc

La singularidad de la uva Sauvignon Blanc en Álbalos. Esta variedad cultivada en Rioja produce vinos muy aromáticos, elegantes y frescos.

Variedad: Sauvignon Blanc
Suelo: Arcillo calcáreo
Edad viñedo: 40 años
Fecha Vendimia: Última semana de septiembre
Vendimia: Manual

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés, seguido de un periodo de un año en botella.

Elaboración: La vendimia se realizó de forma manual. Una vez en bodega la uva se despalilló y se realizó un suave prensado, a continuación, el mosto se enfrió hasta los 14°C, momento en el que se realizó el desfangado. El mosto fermentó a temperatura controlada 15 a 18°C, proceso que duró cuatro semanas. El vino se mantuvo con sus lías durante tres meses, obteniendo mayor volumen en boca. Posteriormente ha permanecido en bodega de 500 francesa durante 4 meses.

Notas de Cata: Color amarillo limón, limpio y brillante. Nariz: Fresca e intensa. Al inicio se aprecian notas de fruta de verano y fruta tropical como piña y melón, al mover la capa toques más cítricos, pomelo o limón. En boca deja una sensación fresca y aromática de final limpio y persistente.

Solabal

Bodega y Viñedos Solabal

Camino San Bartolomé, 6 26339 Álbalos (La Rioja) Tel.: +34 941 334 492 www.solabal.es