

## Analivia Sauvignon Blanc



### A.O.C. Rueda

## Analivia Sauvignon Blanc

Analivia Sauvignon Blanc est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. Ce cépage international, Sauvignon Blanc, originaire de France, s'est parfaitement acclimaté à Rueda.



### Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions viticoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

#### CÉPAGE

**Sauvignon Blanc**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**13 %**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir entre 8 et 10°C**

### Notes de dégustation

Jaune clair avec des pointes de vert. Le bouquet dégage des arômes de pêches juteuses, de mangues et de papayes, accompagnés d'herbes séchées et de foin. Le palais est frais, fruité et vif avec une fin en bouche légère.

### Accords

Il accompagne très bien la plupart des poissons, des salades de la mer ou des fromages frais ou de chèvre.

### Informations techniques

Les raisins sauvignon blanc sont vendangés de nuit au début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit macérer avec les peaux pendant quelques heures à des températures basses pour obtenir l'expression maximale des arômes. Le processus de production du vin comprend un contrôle méticuleux à toutes les étapes pour éviter toute oxydation. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée allant de 14°C à 16°C.