

D.O. Rueda

Analivia Sauvignon Blanc

Analivia Sauvignon Blanc está elaborado en la bodega de Pagos del Rey ubicada en Rueda (Valladolid). La variedad internacional sauvignon blanc, originaria de Francia, se ha adaptado perfectamente a Rueda.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10°C**

Notas de Cata

Amarillo ligero con toques verdosos. En nariz exhibe aromas de melocotones jugosos, mangos y papayas, junto con hierbas secas y heno. El paladar es fresco, afrutado y vivo con un ligero final alegre.

Maridaje

El compañero perfecto de la mayoría de pescados, ensaladas de marisco y quesos frescos y de cabra.

Información Técnica

Las uvas sauvignon blanc se vendimian por la noche a principios de octubre. Esta temperatura más baja hace que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles durante unas horas a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad. El proceso de elaboración conlleva un cuidadoso control en cada fase del proceso para evitar oxidaciones. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14-16ºC.

Premios

90 PUNTOS
2026 Tim Atkin: Analivia Sauvignon Blanc 2025