

Blume Sauvignon Blanc



D.O. Rueda

Blume Sauvignon Blanc

Blume Sauvignon Blanc está elaborado en la bodega de Pagos del Rey ubicada en Rueda (Valladolid) con la variedad internacional Sauvignon Blanc originaria de Francia.



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
8-10 °C

Notas de Cata

Amarillo claro con reflejos verdosos. Aroma intenso a melocotón, mango y papaya junto con toques de hierba y heno. El paladar es fresco, afrutado y vivaz, con un final fresco, ligero y agradable.

Maridaje

Un perfecto compañero de pescados, mariscos, queso de cabra. Perfecto para verduras a la plancha y guisantes con jamón.

Información Técnica

La variedad Sauvignon Blanc se vendimia por la noche a comienzos de octubre. Esta fresca temperatura hace que las uvas mantengan su extraordinario carácter aromático. Antes del prensado, el mosto se macera con las pieles entre 6 y 8 horas. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14 a 16°C. El proceso incluye una cuidadosa manipulación en todas sus fases. El resultado es un vino fresco y sutil.

Premios

DOBLE ORO

2025 Sakura Awards: Blume Sauvignon Blanc 2024 **Mejor maridaje de cocina japonesa "TEMPURA"