

PITA SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC



VIÑEDO

Rubí de Bracamonte (Valladolid).
Sur de la D. O. Rueda.

Terreno:

- Superficie arenosa.
- Arcilla a 50cm.
- Alta presencia de cantos rodados de sílice.

VINIFICACIÓN

- Fermentado en acero inoxidable.
- 4 meses de crianza sobre lías finas.

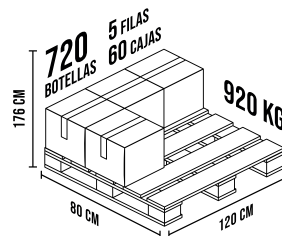
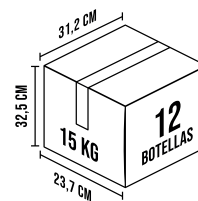
NOTAS TÉCNICAS

- Variedad: Sauvignon Blanc
- Alcohol: 13°
- pH: 3,26
- Acidez Total: 5,4 g/l
- Azúcares residuales: 1,29 g/l



VINO ECOLÓGICO

DATOS LOGÍSTICOS



NOTAS ENOLÓGICAS

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Su nariz recuerda el boj que deja paso después a la lima y el pomelo. En boca es fresca y mineralidad que da longitud al paladar.

Emilio Pita Gil