

## 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"