

CASA ROJO

LA GABACHA 2021

D.O. Rueda

Le uve vengono fatte macerare e in fermentazione viene utilizzato solo mosto fiore.

Vigneti di età compresa tra 20 e 30 anni della varietà Sauvignon Blanc, situati nel comune di Valdestillas, (Valladolid) con un'altitudine di 750 metri, vendemmia meccanizzata e raccolta notturna.

Colore giallo paglierino, brillante, pulito e trasparente.

In bocca è ampio, fresco, con un'acidità intensa, mantiene però un perfetto equilibrio con la parte zuccherina.

Al naso prevalgono le caratteristiche della tipologia, mango e ananas accompagnati da leggeri ricordi di agrumi, e sentori vegetali.

In bocca è un'esplosione di aromi, di grande intensità, dove spiccano aromi tropicali ed erba fresca.



REGIONE VINICOLA

Valdestillas, Valladolid

ANNATA

Eccellente



VARIETÀ

100% Sauvignon Blanc

INFORMAZIONI TECNICHE

Affinamento: 3 mesi sui lieviti



ANALISI TECNICA

Ph: 3,30 • Vol: 13%
Zuccheri: 3,4 g/L • Acidità totale: 5,5 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°

