

IDENTIDAD

Bodega	Marques De Riscal
Nombre	Herederos Del Marques De Riscal
Año	2014
Uvas	Sauvignon Blanc
Ubicación	España > Castilla y León > Rueda
Clasificación	DO
Categoría	Vino Blanco
Alcohol	13.2 %
Precio	8,60 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro



CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.20 %
Acidez	5.50 g/l
azucar	2.50 g/l
pH	3.25

ELABORACIÓN

Info. sobre Después de un periodo de maceración en frío y tras la extracción y clarificación del mosto, la lenta fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de entre 13°C y 15°C, para proteger los aromas primarios tan peculiares de esta variedad. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías finas, con la intención de aumentar la sensación de volumen en boca y mejorar su capacidad de envejecimiento.

Viticultura La bodega cuenta con 70 hectáreas de viñedo en propiedad con una edad media superior a los 25 años



CATAS (1)

Fecha **3 de febrero de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 91.0
Visual Color amarillo pálido con reflejos verdosos.
Olfato Nariz completa con notas de hierba fresca, un fondo mineral que le da personalidad y abundante fruta fresca como cítricos, piña o melón.
Boca En boca deja una sensación fresca y aromática de final limpio.

BOTELLAS SACADAS (1)

3/2/16	Precio de		3/2/16	Consumido		
--------	-----------	--	--------	-----------	--	--

