

mania

“RUEDA SAUVIGNON 2019”



CATEGORÍA : BLANCO JOVEN, RUEDA SAUVIGNON.

CLIMATOLOGÍA: DE TIPO CONTINENTAL. EL INVIERNO FUE FRÍO CON PRECIPITACIONES ABUNDANTES EN LOS MESES INVERNALES, LA PRIMAVERA CON TEMPERATURAS MUY AGRADABLES Y ESCASAS PRECIPITACIONES Y EL VERANO CON UNA SEQUÍA PRONUNCIADA COMO ES HABITUAL EN ESTA ZONA SIENDO EN EL MES DE AGOSTO CASI INEXISTENTES CON TEMPERATURAS MUY ELEVADAS DURANTE EL DÍA Y MÁS BAJAS EN LA NOCHE.

VARIETADES: 100% SAUVIGNON BLANC

ENÓLOGA: ANGELA LORENZO HERAS

VENDIMIA: SEGUNDA SEMANA DE SEPTIEMBRE. SE REALIZÓ DE FORMA MECÁNICA, Y CON SELECCIÓN DE UVA EN SU MOMENTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN, GRADO, ESTADO SANITARIO.. LOS MOSTOS DE MANIA SE SELECCIONARON DE UNA FINCA ESPECIAL EN POZALDEZ CONOCIDA COMO “VALDELACASA”.

ELABORACION: RECEPCIÓN EN BODEGA, HEMOS SOMETIDO LA UVA DESPALILLADA A MACERACIÓN PELICULAR EN CARBÓNICO DURANTE 9 HORAS PARA DESPUÉS EXTRAER MEDIANTE LIGERO PENSADO EL MOSTO MÁS FINO, QUE SERÁ SOMETIDO A FERMENTACIÓN FRÍA (14º) A LO LARGO DE 23 DÍAS, Y POSTERIORMENTE A CRIANZA SOBRE SUS LÍAS DURANTE TRES MESES ANTES DE SU EMBOTELLADO.

EMBOTELLADO: ENERO DE 2020

CATA :VISTA: COLOR AMARILLO PAJA VERDOSO MUY ATRACTIVO

NARIZ: AROMA POTENTE, DE INTENSIDAD ALTA DE CARÁCTER HERBÁCEO Y HERBACEO, DONDE APARECEN NOTAS DE FRUTA EXÓTICA (PIÑA, MARACUYÁ) Y LIGEROS TOQUES CÍTRICOS

EN *BOCA* ELEGANTE, MINERAL, FRUTOSO, LARGO Y REDONDO.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO:	12,8 % VOL
ACIDEZ TOTAL(TH+):	5,8 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,18 g/l

PREMIOS: GILBERT GAILLARD 2015: 90 PUNTOS

HISTORIA DEL VINO: PRIMERA EXPERIENCIA EN LA ELABORACIÓN DE UN MONOVARIETAL SAUVIGNON, EL VIÑEDO PERTENECE A FÉLIX LORENZO CACHAZO Y ES UNA SOLA PARCELA CARACTERIZADA POR LOS TERRENOS FRANCO-ARENOSOS SITUADOS ENTRE LOS TÉRMINOS MUNICIPALES DE POZALDEZ Y POZAL DE GALLINAS. EL VIÑEDO NO DISPONE DE MÉTODOS DE IRRIGACIÓN POR LO QUE LA PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO ES DE TAN SOLO 4.500 KG POR HECTÁREA.

CONSUMO: PREFERENTEMENTE DURANTE 2.020, COMIENZO DE 2021

PRODUCCIÓN TOTAL: 11.320 BOTELLAS

www.cachazo.com

bodegas@cachazo.com