

MENADE SAUVIGNON BLANC 2023

IGP CASTILLA Y LEÓN · ESPANHA

Viticultura natural orgânica certificada. Representa o frescor, o lado mais selvagem e jovem da variedade.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bodegas Menade

REGIÃO

IGP Castilla y León

UVAS

Sauvignon Blanc Bodegas Menade foi fundada em 2005 pelos irmãos Sanz. Filhos de Antonio Sanz, enólogo emblemático e um dos precursores da Denominação de Origem Rueda, são a sexta geração de uma família dedicada ao vinho.

TEOR
ALCOÓLICO
14%

SERVIÇO
8 °C a 10 °C

DISPONÍVEL
750ml,
1500ml

HARMONIZAÇÃO

peixes, frutos do mar,
mariscos, cozinha
mediterrânea, cozinha
oriental, queijos, aves, saladas,

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada de 18-22°C, com leveduras naturais para alcançar a máxima expressão do terroir
- ◆ após a fermentação alcoólica, permanece sobre suas finas borras
- ◆ estabilização a frio
- ◆ engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. Amarelo-palha claro, com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Aroma. intensidade média a média-alta, muito fresca e expressiva. Destacam-se notas de frutas cítricas (limão, grapefruit), frutas tropicais delicadas (maracujá e lichia), maçã verde e pera. O conjunto é complementado por nuances herbais elegantes — folha de tomate, ervas frescas e grama recém-cortada com leve traço mineral.

Sabor. com acidez viva e bem integrada. Em boca é vibrante e preciso, confirmando os aromas cítricos e herbais. Final refrescante, limpo e persistente, com sensação crocante e marcada frescura.