

Finca La Colina

SAUVIGNON BLANC



VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

AÑADA: 2025

CLIMA: Mediterráneo continental

ALTITUD: 750 metros

SUELO: De aluvión, totalmente cubierto por cantos rodados. Tierra rica en magnesio y calcio, y pobre en materia orgánica.

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 45 años

LOCALIZACIÓN: La Seca (Valladolid)

ELABORACIÓN:

Tras la vendimia, realizamos una maceración prefermentativa en frío a menos de 6°C y prensamos, seleccionando el mosto yema de máxima calidad. Una vez limpio, se fermenta a baja temperatura por debajo de los 14°C, aportándole un intenso equilibrio aromático y gustativo, incrementando su carácter varietal. El vino es criado sobre sus lías durante 4-5 meses mediante la técnica del bâtonnage que nos permite obtener su reconocida sensación grasa y su característico volumen en boca. Un vino emblemático dentro de la Denominación de Origen, reconocido a nivel nacional e internacional como uno de los mejores Sauvignon Blanc del mundo.

NOTA DE CATA:

VISTA: Amarillo pajizo con ribete acerado, limpio y brillante.

NARIZ: Pronunciado carácter varietal, muy exuberante y elegante. Presenta aromas tropicales (mango y maracuyá), cítricos, hierbas aromáticas y tonos especiados (pimienta negra y guindilla), acompañado de un carácter vegetal de hoja de higuera, así como mineral, originario del suelo cascajoso tan representativo de nuestra finca.

BOCA: Intensidad explosiva, gran volumen y untuosidad. Final muy largo con recuerdos de cáscara de pomelo y herbáceos.

GASTRONOMÍA:

Ideal como acompañante de pescados a la parrilla o al horno. Perfecto con arroces y mariscos. Combínalo con unos raviolis rellenos de foie.

PREMIOS:

Concours Mondial du Sauvignon 2023: Medalla de Plata

Concours Mondial de Bruxelles 2024: Medalla de Oro

Guía Peñín 2026: 92 puntos

% Alc: 13  8-10°C  75 cl.
Contiene sulfitos

VINOS & SANZ
Bodegueros desde 1870