

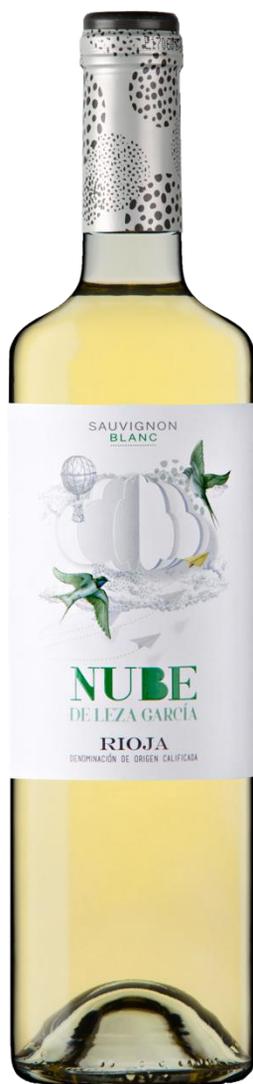


NUBE
DE LEZA GARCÍA

Leza García

BODEGAS Y VIÑEDOS

Nube de Leza García Sauvignon Blanc 2024



EL VIÑEDO

En Leza García, en nuestra continua búsqueda por la innovación en nuestros vinos, apostamos por un blanco único, fruto de la llegada del Sauvignon Blanc a Rioja. Viñedo propio ubicado en Valpierre (Alto Najerilla), zona límite para el cultivo de la vid por su elevada altitud.

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc.

VENDIMIA

Nocturna, en la tercera semana de Septiembre.

ELABORACIÓN

Vendimia nocturna para preservar la frescura de la uva y llevar a cabo una fermentación en frío para extraer el máximo potencial aromático de la variedad Sauvignon Blanc. Posteriormente ligero prensado y fermentación del mosto limpio en depósitos de acero inoxidable.

ANALÍTICA

- Alcohol: 13% VOL.
- Acidez total: 6,2 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 1,1 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo pálido con tonos verdosos y destellos de color oro. Limpio y brillante.
- **Aroma:** La maceración en frío aporta los mejores aromas de los hollejos, suavemente prensados. Aromas finos e intensos de frutas tropicales y toques florales.
- **Paladar:** Fresco, afrutado, equilibrado y agradable, con un retrogusto largo y exquisito.
- **Maridaje:** Este vino combina a la perfección con carnes blancas, Pescados y mariscos, verdura asada, quesos salados y ácidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C -8 °C

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR