



WWW.AMPELY.COM

Blanc de Suduiraut Bordeaux Blanc

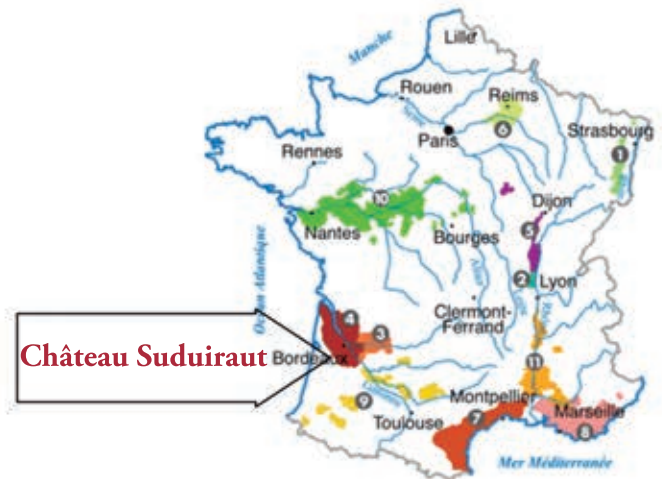


Origen:

Francia, Suduiraut, Bordeaux

Denominación:

Bordeaux Blanc AOC



Terroir:

Hermosa tierra, llena de luz y acariciada por nieblas otoñales, alimentada por los ríos Garonne y Ciron. El viñedo es de suelo arenoso-pedregoso donde las piedras guardan el calor del sol, lo que permite que las uvas alcancen la madurez rápidamente.

Vinificación

Las uvas maduraron antes y fueron recolectadas del 1 al 8 septiembre. Se comenzó la recolección de uvas en vides de Sauvignon Blanc con edad de 20 años, con el objetivo de preservar la acidez. Luego, la recolección continuó con el Sémillon en el 4 de septiembre. Gracias al sol, los niveles de madurez fueron ideales y la acidez fue la justa. La crianza se llevó a cabo en 10% nuevas barricas, 10% en barricas de una cosecha y 80% en barricas viejas por 9 meses.

Viñedo:

92 hectáreas, edad promedio del vid 30 años.

Cepa:

67% Sémillon
33% Sauvignon Blanc

Degustación:

Color amarillo pálido y radiante con taninos verdosos. En nariz se perciben notas de frutas blancas, especias y flores de lima, con ligeros aromas de roble, almendras y cítricos. En boca, ataque limpio que lleva a una sensación redonda con sabores a frutas blancas y almendras tostadas, con un final mineral vivo.