

**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



# VETIVER

sauvignon blanc



**VARIEDAD:** 100% Sauvignon blanc

**ALCOHOL:** 13,5 % Vol.

**MADURACION:**

El proceso de maduración ha sido bueno, invierno con pluviometría baja y verano seco y caluroso, lo que ha provocado una cosecha con poco volumen y con gran calidad del fruto obtenido.

**ELABORACION:**

Vendimia nocturna mecanizada, enfriando la pasta en bodega hasta 10º C, para extraer todos los compuestos aromáticos presentes en los hollejos de la uva, maceración en frío durante unas 4 horas, extracción del mosto yema para proceder a un desfangado estático y posterior fermentación alcohólica a 14º C de temperatura con levaduras autóctonas seleccionadas por la propia bodega, para después permanecer 3 meses en contacto con las lías blandas realizando el batonage o removido de las mismas con nitrógeno semanalmente; finalmente se procede a su clarificación y estabilización por frío.

**NOTA DE CATA:**

A la vista es transparente cristalino, brillante fluido en copa. Color, amarillo pajizo con tonos dorados y laceraciones verdosas. Nariz muy intensa donde se mezclan aromas de frutas exóticas (piña, plátano) con aromas minerales y de fruta blanca, y un final balsámico típico del sauvignon de la zona. En boca elegante fresco y muy redondo cítrico muy amplio lleno y untuoso con un gran equilibrio entre grado y acidez y una retronasal fresca que se recuerda con el tiempo.

**MARIDAJE:**

Ideal para acompañar todo tipo de mariscos, quesos frescos y curados, patés y todo tipo de pescados.



**ONTAÑÓN**

[www.ontanon.es](http://www.ontanon.es)