

MARMICAS SAUVIGNON

We work on 6 main plots, in total 300 has, planted with Verdejo and Sauvignon Blanc and grown on trellises. The soil is chalky, loose and very stony surface, which favors drainage. Altitude between 700 and 800 meters above sea level, the climate is continental with Atlantic influence: winters are very cold and long, short springs and hot dry summers. The huge temperature gap between day and night (can drop from 27°C to 6°C) it is the secret to a slow maturation that balances sugar and acids. We handle the soil by tilling to control weeds and have good water status and short pruning is used and combined, depending on the year, with thinning and green pruning.

Trabajamos en 6 parcelas, en total 300 has, plantadas de Verdejo y Sauvignon Blanc y cultivadas en espaldera. El suelo es calcáreo, suelto y con superficie muy pedregosa, lo que favorece el drenaje. Altitud entre 700 y 800 metros sobre el nivel del mar, el clima es continental con influencia atlántica: los inviernos son muy fríos y largos, las primaveras cortas y los veranos calurosos y secos. La enorme diferencia de temperatura entre el día y la noche (puede bajar de 27°C a 6°C) es el secreto de una maduración lenta que equilibra los azúcares y ácidos. Manejamos el suelo mediante labranza para controlar las malas hierbas y tener un buen estado hídrico y realizamos una poda corta y se combina, según el año, con raleo y poda en verde.

Grape variety | Variedad: 100% Sauvignon blanc.

Soils | Suelos: very poor, calcareous, with pebbles on surface. | Muy pobre, calcáreo, con guijarros en la superficie.

Appellation | Denominación de Origen: D.O. Rueda.

Winemaking process | Elaboración: manual harvest. Grapes are macerated with skins for a few hours and pressed lightly. Fermentation occurs at controlled temperature in stainless steel tanks; once achieved, wine is gently stabilized, filtered and fined before bottling. | Vendimia manual. El mosto se macera con los hollejos durante unas horas. La fermentación es a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable; Una vez logrado, el vino se estabiliza suavemente, se filtra y se clarifica antes de embotellar.

Tasting notes | Notas de cata: straw yellow in color with greenish reflections, intense and aromatic with a slight mineral touch. Its intense aromatic expression is an exceptional sum of vegetal notes and exotic fruits (passion fruit), with hints of freshly cut grass with a slight mineral touch. | De color amarillo paja con reflejos verdosos, intenso y aromático con un ligero toque mineral. Su intensa expresión aromática es una excepcional suma de notas vegetales y frutas exóticas (maracuyá), con recuerdos a hierba recién cortada con un ligero toque mineral.

Pairing | Gastronomía: Excellent aperitif and as an accompaniment to salads, uncured cheeses and spreads, fish, seafood, and rice dishes. | Excelente aperitivo y acompañante de ensaladas, quesos verdes y untables, pescados, mariscos y arroces.

