

**NOMBRE DEL VINO**

Señorío de Hueda Blanco

**GRADO ALCOHÓLICO**

13,5% VOL

**VARIEDAD**

100% SAUVIGNON BLANCO DO RUEDA

**VOLUMEN**

750 ML.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

13-15°

**MADURACIÓN Y CRIANZA**

La uva es adquirida a los viticultores de la zona, con viñedos que superan los 45 años de edad y con un seguimiento realizado desde la Bodega, controlando la madurez fenólica y sensorial. La vendimia es realizada a mano, evitando oxidaciones y prefermentaciones. El despalillado suave se realiza evitando rotura del grano. La fermentación se realiza en depósitos de acero inox con control de temperatura.

**CATA**

Señorío de Hueda Blanco, es un vino de color amarillo pálido, brillante con rivetes verdosos. Aromático con tonos florales y frutas cítricas. Con un paso fácil en boca con una acidez equilibrada, retrogusto persistente.



Bodegas Fuenmayor

**SEÑORÍO DE HUEDA**

Este vino Sauvignon Blanc, reúne ciertas características básicas de los monovarietales de Rueda pero apuesta por una nariz más floral y delicada que frutal.

Aunque, en cualquier caso, con la intensidad aromática y la limpieza en nariz a la que estamos acostumbrados a encontrar en estos vinos. Un buen vino de Rueda, refrescante y aromático.

**FAMILIA SEÑORÍO DE HUEDA**

