ACQUISTATO IL .....

"La Gabacha" Sauvignon Blanc DO Rueda 2025 2025



Non il classico bianco aromatico

La Gabacha è un 100% Sauvignon Blanc. Ma non il classico bianco aromatico. A partire dai vigneti che hanno un'età compresa tra i 20 e i 30 anni, e sono situati a un'altezza di circa 750 metri sul livello del mare. Un luogo più unico che raro, con un microclima molto particolare. Le uve sono vendemmiate a macchina, durante la notte, per fare in modo che il calore non vada a rovinare in alcun modo una materia prima tanto preziosa. Dopo la raccolta, poi, le uve vengono macerate brevemente per estrarre a freddo tutti gli aromi e i profumi degli acini. Quindi, per la successiva fase di fermentazione, viene utilizzato solo mosto fiore e al termine il vino rimane in affinamento per non meno di tre mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino, pulito e trasparente, al naso è un'esplosione di aromi, di grande intensità. Note tropicali, come mango e ananas, accompagnate da sottili ricordi di agrumi e aromi vegetali caratteristici della varietà. In bocca è ampio, fresco, con un'acidità intensa che si equilibra perfettamente con la sottile dolcezza residua. Bianco complesso e intenso, richiede un abbinamento ricco in termini di sapore. Per gli amanti delle acciughe del Cantabrico, per esempio, questo è la bottiglia giusta da sperimentare.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Spagna

Uve 100% Sauvignon Blanc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia: Raccolta meccanica efettuata di notte. Affinamento: 3 mesi sui lieviti

Sensazioni Colore giallo paglierino, brillante, pulito e trasparente. In bocca è ampio, fresco, con un'acidità intensa, mantiene però un perfetto equilibrio con la parte zuccherina. Al naso prevalgono le caratteristiche della tipologia, mango e ananas accompagnati da leggeri ricordi di agrumi, e sentori vegetali. In bocca è un'esplosione di aromi, di grande intensità, dove spiccano aromi tropicali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821