

# Protos Sauvignon Blanc

D.O. Rueda

**Variedad:** Sauvignon blanc 100%

**Viñedos:** Vino elaborado con un 100% de uva variedad Sauvignon procedente de un coupage de un viñedo de 30 años en suelo de cascajo y arcilla, situado en el pago La Virgen y otro de 10 años en suelo arenoso en el pago Los Rosales.

**Elaboración:** Vendimia nocturna. Maceración pelicular durante 4 horas a 10 °C. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10 °C. Fermentación controlada a 14,5 °C utilizando levaduras seleccionadas por la bodega en nuestros propios viñedos. Crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable aproximada de 2 meses (se decide por cata depósito a depósito).

🌐 [www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)  
📷 @bodegasprotos | @protoswines  
📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines



**Notas de cata:** Color amarillo pajizo con matices acerados que indican juventud. Muy limpio y brillante.

Nariz de intensidad media, destacando los herbáceos, cítricos.

En boca encontramos un vino seco, con una entrada muy agradable y una frescura que invita a beber.

Un vino con buen volumen y una larga persistencia

**Grado alcohólico:** 13°  
**Temperatura de servicio:** 6-10°C

Protos  
1927