

Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

AÑARES TERRANOVA

Sauvignon Blanc DO Rueda

VARIEDAD

Originaria de Francia, esta variedad se adapta a la perfección a las tierras altas y el clima continental de la región del Rueda. El viñedo del que procede está en Medina del Campo a más 700 m de altura. Plantada en suelos poco profundos, con una capa superior formada por cantos y arcillas finas que ayudan a retener agua y obtener vinos con más estructura de lo que es habitual en la zona. Por debajo de esas arcillas superficiales, son suelos pobres, con arenas y gravas que ayudan a obtener vinos elegantes a partir de granos pequeños de gran concentración aromática.

ELABORACIÓN

La vendimia, nocturna, se llevó a cabo con un estricto criterio sanitario y un seguimiento riguroso de la maduración. Tras el prensado, los mostos fermentaron a temperaturas de entre 14 y 16ºC durante unos doce días, con el fin de respetar al máximo la tipicidad aromática y la suavidad característica del Sauvignon blanc. Tras la crianza sobre lías, el vino fue clarificado y estabilizado para su puesta en botella.

CATA

Añares Terra Nova Sauvignon blanc presenta color pajizo pálido con reflejos verdosos. La nariz es franca e intensa, con aromas de cítricos, (como el pomelo) y tropicales como la fruta de la pasión. Se adivinan otras notas (flores blancas y almendra) que tendrán su protagonismo durante la evolución del vino en botella. En boca, la primera impresión es suave y melosa, a la que sigue un paladar medio equilibrado y elegante. El final es largo, fresco, y se acompaña de la reaparición de los aromas característicos de la variedad.



