



# Fray Germán Sauvignon Blanc Vino Blanco

## Denominación de Origen

D.O. Rueda

## Variedades

Fray Germán Sauvignon Blanc 2012 está elaborado íntegramente con un 100% de uvas de la variedad Sauvignon Blanc.

## Vendimia y Elaboración

La elaboración del vino blanco Sauvignon Blanc, comienza con la recogida de uva y con la recepción en bodega, a ser posible por la noche o en las primeras horas de la mañana con el fin de evitar cualquier oxidación que incida negativamente en sus potenciales aromas.

Luego la uva se despalilla y se envía a maceradores, donde se realiza la crio-maceración pelicular por un espacio de 5 á 8 horas. Posteriormente se realiza el prensado de la uva, separando el mosto yema del mosto de prensa (no apto para vinos de primera calidad).

La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas de 12-15° C., durando dicha fermentación alrededor de quince días. Una vez finalizada, se procede a trasegar el vino, criándole durante dos meses como mínimo sobre sus lías finas, con el fin de conseguir que dicho vino se equilibre, redondee y dulcifique.

En este tipo de vino no se realiza la fermentación maloláctica, a fin de conservar el frescor y acidez moderada del vino. Posteriormente se procede a la clarificación, estabilización tartárica por frío, filtración amicrobica, y embotellado.

## Análisis

Grado Alcohólico 13 % vol.

Acidez Total (en sulfúrico) 3,7 g/l.

pH 3,15

Azúcares < 3,5 g/l

Crianza en barricas: No

Fecha de embotellado: mediados de marzo 2013.

## Nota de Cata

Presenta color amarillo pajizo, intenso con reflejos de oro pálidos.

Su nariz es compleja y sutil destacando aromas francos vegetales como el heno y el boj, acompañados de un fondo de fruta exótica bien definida como el lichi, el albaricoque y el maracuyá.

En boca se presenta intenso, amplio, sabroso, con acidez mediana; con peso y untuoso, muy persistente, fresco y expresivo y de largo post-gusto final.



# Fray Germán Verdejo Vino Blanco

## Denominación de Origen

D.O. Rueda

## Variedades

Fray Germán Verdejo 2012 está elaborado íntegramente con un 85% de uvas de la variedad Verdejo y con un 15% de la variedad Viura.

## Vendimia y Elaboración

La elaboración del vino blanco Rueda Verdejo, comienza con la recogida de uva, y con la recepción en bodega a ser posible en las primeras horas de la mañana con el fin de evitar cualquier oxidación que incida negativamente en sus potenciales aromas.

Posteriormente la uva se despallilla y se envía a maceradores, donde se realiza la criomaceración pelicular por un espacio de 5 a 8 horas. Luego se realiza el prensado de la uva, separando el mosto yema del de prensa (no apto para vinos de primera calidad).

La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas de 12-15°C, con un periodo de duración de unos 15 días. Una vez finalizada, se procede a trasegar el vino, criándole durante dos meses como mínimo, sobre sus lías finas, con el fin de conseguir que dicho vino se equilibre, redondee y dulcifique, suavizando los tonos amargos característicos de la variedad Verdejo.

En este tipo de vino no se realiza la fermentación maloláctica a fin de conservar el frescor y acidez moderada del vino. Posteriormente se procede a la clarificación, estabilización tartárica por frío, filtración amicrobica, y embotellado.

## Análisis

Grado alcohólico: 12,9 %

Acidez Total (en sulfúrico): 3,75 g/l

pH: 3,15

Azúcares < 2 g/l

Oriana en barricas: no

Fecha de embotellado: a partir de la segunda quincena de Febrero 2013.

## Nota de Cata

Presenta color amarillo pajizo con matices verdoso- acerados, limpio y muy brillante.

Su nariz es compleja e intensa predominando el carácter floral y el de las frutas blancas como la manzana verde y la pera, acompañados de elegantes notas de monte bajo y de sutiles recuerdos a lavanda e hinojo.

En boca se presenta fresco, amplio, sabroso, con buena acidez, persistente, de largo retrogusto y con un toque amargo característico de la variedad verdejo.