



CASA ROJO®

La Gabacha

SAUVIGNON BLANC



R.E.Nº 8357-VA-ES

VINO
ECOLÓGICO



DATOS DE LA AÑADA

Considerada como muy buena por el Consejo Regulador de la D.O. Rueda, la añada 2025 se caracterizó por un ciclo vegetativo equilibrado, con precipitaciones moderadas concentradas en primavera y un verano seco y soleado. Las marcadas oscilaciones térmicas entre el día y la noche, propias del clima continental de la meseta, favorecieron una maduración lenta que permitió preservar la intensidad aromática y la acidez natural de la Sauvignon Blanc.

Los suelos pobres y bien drenados, junto con la altitud media de la zona, contribuyen a la obtención de vinos de gran frescura y marcada expresión varietal.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% Sauvignon Blanc perteneciente a un viñedo ecológico de 17 hectáreas plantado en 1985 por Aníbal Asensio a una altitud de 800 metros en la cuenca del río Duero, entre las localidades de Valdestillas y Serrada. Producción de 6.000 kilos por hectárea.

ELABORACIÓN

Fermentación a baja temperatura (12–14°C) en depósitos de acero inoxidable para preservar la intensidad aromática de la variedad. Posterior crianza de 5 meses sobre lías finas para aportar volumen y complejidad sin perder frescura. Volumen de alcohol 12,5%.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, muy brillante y limpio. En nariz, destaca por su alta intensidad aromática, con notas de fruta tropical (maracuyá, piña), fruta cítrica (lima, pomelo) y recuerdos herbáceos (hierba fresca, boj), acompañados de ligeros matices minerales.

En boca es directo y vibrante, con una acidez marcada y refrescante que define su carácter. Paso de boca ágil, con cuerpo medio y perfil vertical, donde predominan la frescura y la viveza. Aromas retronasales que refuerzan el carácter cítrico y vegetal. Final limpio y persistente, con un ligero toque mineral y herbáceo. Un perfil muy expresivo, marcado por el clima continental y los suelos pobres de la zona.