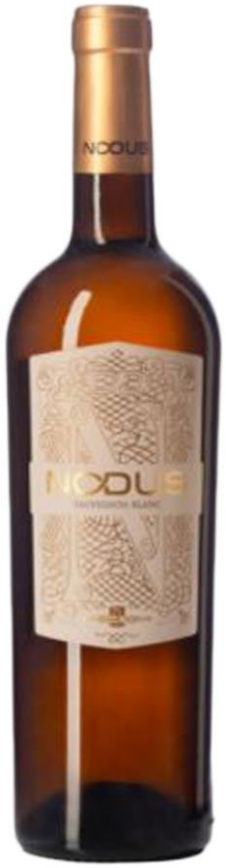
# NODUS SAUVIGNON BLANC



**wijn**
volle witte wijn

**jaar**
2020

**druivensoort**
Sauvignon Blanc

**alcoholpercentage**
12,5 %

**D.O.**
Utiel-Requena

**kleur**
strogeel

## WIJNHUIS

In 1985 kocht Adolfo de las Heras Marín het landgoed El Renegado op. Het bestond toen uit 540 hectare oude (40 jr.) druivenstokken Bobal. El Renegado is één van de beste gebieden in de D.O. Utiel-Requena. De wijngaarden liggen 600 tot 900 meter boven zeeniveau waardoor een ideale omgeving voor de wijnbouw ontstaat. Adolfo De Las Heras Marín was een pionier in de introductie van andere druiven zoals Merlot en Cabernet. Zijn zoon Adolfo de las Heras Polo veranderde eind jaren 90 de productie radicaal door extra variëteiten zoals Syrah, Cabernet Franc en Chardonnay aan te plantten. In 2005 zag de eerste wijn van deze nieuw aangeplante variëteiten het licht, Nodus werd geboren. Inmiddels één van de belangrijkste wijnen van de D.O. De kelder bevat bijna duizend vaten waarvan 80 % Franse eik is. De Bodega is sinds 2018 geheel ecologisch gecertificeerd. De complexiteit en kwaliteit van de oogst Sauvignon Blanc in 2019 verraste de wijnmaker dermate dat hij meer wilde weten over de druif die zich zo goed heeft aangepast aan het gebied. In 2020 ziet de eerste vintage van deze wijn het daglicht. Er worden dan slechts 5.000 flessen geproduceerd.

## VINIFICATIE

Nachtelijke oogst met een korte schilweking voor het persen. Daarna krijgt de wijn een korte houtopvoeding van 3 maanden op nieuw Frans eiken.

## PROFIEL

In de neus aroma's van verfijnd hout met bloedsinaasappel en groene paprika. In de smaak tropisch fruit zoals peer en ananas.

## CULINAIR

Geroosterde pompoen, saus van karnemelk, nouilly prat, speenvarken