

Cuevas de Castilla

Sol y Nieve 2025



DOP RUEDA

GILBERT & GAILLARD GOLD

EXKLUSIV

Art. Nr.	1810
Rebsorten	Verdejo, Viura
Rebalter	15–30 Jahre
Höhenlage	750 m ü.M.
Boden	Sand, Kalkstein, Kies
Alkohol	13,5% Vol.
Anbaugebiet	DOP Rueda, Valladolid
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Ausschließliche Nachlese, um die Frische der Aromen optimal zu bewahren. Temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl bei 16 °C über 12–16 Tage. Anschließend 4 Monate Reifung auf der Hefe für charakteristischen Schmelz und zarte salzige Note.

Lage

„Sol y Nieve“ – „Sonne und Schnee“ – beschreibt das extreme Kontinentalklima auf 750 Metern Höhe: heiße Tage unter der kastilischen Sonne und eisig kühle Nächte. Weinberge in Rueda, Pollos und La Seca auf kalksteinhaltigen Böden mit Sand und Kies – ideale Bedingungen für aromatische Verdejo-Viura mit knackiger Frische.

Verkostungsnotiz

Helles Gelb mit grünen Nuancen. Sehr aromatisch mit typischen Verdejo-Noten von Fenchel und Anis, begleitet von Apfelaromen der Viura. Schön ausbalanciert am Gaumen mit frischer Säure und lang anhaltendem Abgang. Gold bei Gilbert & Gaillard 2026.

Das Weingut

Cuevas de Castilla wurde 1986 von der Familie Sanz in Rueda gegründet und steht für moderne, fruchtbetonte Weißweine aus der DOP Rueda. 308 Hektar eigene Weinberge mit 15–30 Jahre alten Rebstöcken. Die Trauben werden ausschließlich bei Nacht geerntet und in der Kellerei mit modernster Technik vinifiziert. Seit 2009 verantwortlich: Önologin Pilar García del Pino.

