



Varietal Sauvignon Blanc

VINIFICACIÓN

Una vez que la uva llegó a la bodega se despalilló y luego se maceró en frío de 4 a 6 horas para potenciar la expresión aromática. Se prensó a baja presión y el jugo obtenido se desborró, posteriormente se inoculó con levaduras seleccionadas. Por último, se fermentó en tanques de acero inoxidable durante 15 días a una temperatura no superior a los 14 °C, logrando así desarrollar y preservar los aromas cítricos y tropicales, característicos de la variedad.

NOTAS DE CATA

Aspecto:	Amarillo pálido con destellos verdosos.
Nariz:	Aroma intenso con características notas cítricas de pomelo, piña, mango y suaves deijos a herbales.
Boca:	Resalta un estilo fresco, de acidez equilibrada con un final largo y afrutado.
Temperatura de Servicio:	8 - 10 °C.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para acompañar entradas a base de vegetales, mariscos, curries, quesos de cabra y pastas con gran variedad de salsas: especiadas, de tomate y a base de aceite de oliva.