



SAUVIGNON BLANC/CHARDONAY

Elaborado con uva de las variedades “Sauvignon Blanc” y “Chardonnay” al 50%, de viñedos cultivados en Agricultura Ecológica, en su tercer año de conversión.

Vendimia nocturna, para preservar todos sus aromas y evitar oxidaciones.

Cuidada elaboración.

Temperatura de consumo: 7- 9°C Vol. 0,75l Grado 12,50%.

NOTA DE CATA:

FASE VISUAL: Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática media-alta, con notas de frutas tropicales, manzana y heno.

FASE GUSTATIVA: Equilibrado con buena estructura, untuoso, fresco, ácido y cierta persistencia.

