



Proceso de elaboración:

A partir de uvas Sauvignon blanc seleccionadas, extrayendo tan sólo un 50% del mosto flor y desfangándolo para eliminar las partículas en suspensión, parte del vino realiza fermentación en barrica de roble francés Allier a 15º de temperatura durante 3 semanas y parte en depósitos de acero inoxidable.

Seguidamente se realiza la filtración y estabilización a baja temperatura y, posteriormente, el embotellado.

Variedad:

Sauvignon blanc 100%

Nota de cata:

Color: Amarillo pálido brillante.

Nariz: Gran potencia aromática, destacando aromas de frutas maduras con toque de ahumados.

Boca: Suave y elegante, con notas de frutos secos y vainilla propios de la fermentación en barrica.

Datos analíticos:

Graduación: 12´5 % vol.

Nota gastronómica:

Indicado para platos de pescado y marisco. Entrantes suaves, canapés, ahumados y foies.