

Los Vascos Sauvignon Blanc

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: Sauvignon Blanc.

Denominación de Origen: Casablanca y Leyda.

Vinificación: La cosecha comienza cuando la madurez, el alcohol probable, la acidez total y el desarrollo aromático han alcanzado su punto óptimo. Las uvas se seleccionan en mesa y luego son enfriadas antes del prensado y la clarificación. La fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada entre 12° C y 14° C.

Notas de Cata: De color claro con atractivos reflejos verdes. En nariz, este vino hace gala de una sorprendente expresión aromática donde predominan las notas de limón, toronja y frutos exóticos, acompañadas por las notas arbustivas clásicas del Sauvignon Blanc. En boca se siente fresco, muy jugoso y equilibrado, con una buena persistencia. Las uvas de Casablanca y Leyda aportan un toque mineral y elegante a este vino.

Temperatura de Servicio: Servir entre 10° C y 12° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 13° G.L.

Gastronomía: Ideal como aperitivo. También acompañada bien tajine de albóndigas de sardina, cazuela de mariscos y ensaladas ligeramente aderezadas.



LOS VASCOS

