

Sauvignon Blanc 2017

VIÑEDO

- 100% Sauvignon Blanc
- 100% Orgánico.
- 100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Fermentación con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA

- Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses en tanques de acero inoxidable.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: De un tono amarillo paja con reflejos dorados.

Nariz: Principalmente cítricos y frutos exóticos, limón eureka, piña, mandarina, durazno amarillo, ciruela amarilla, flor de naranjo.

Boca: Ataque de cítricos caramelizados, persistencia floral, ligeros sabores provenientes de la madera, vainilla, mango, guanábana.

Maridaje: Ideal para pescados y mariscos, en carpaccio o ceviche, pastas con salsas cremosas, pasta de mariscos, mejillones "à la marinière", ostiones frescos.

Grado alcohólico: 12,5%

Servir de 8° a 12 °



Sauvignon Blanc 2018

VIÑEDO

66% Sauvignon Blanc, 34% Moscato Giallo.

100% Orgánico

100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Fermentación con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: De un tono amarillo paja con reflejos dorados.

Nariz: Principalmente cítricos y frutos exóticos, limón eureka, piña, mandarina, durazno blanco, flor de magnolia, flor de naranjo.

Boca: Ataque de cítricos caramelizados, persistencia floral.

Maridaje: Ideal para pescados y mariscos, en carpaccio o ceviche, pastas con salsas cremosas, pasta de mariscos, mejillones "à la marinière", ostiones frescos.

Grado alcohólico: 12,5%

Servir de 8° a 12 ° C

