



## Orchídea

ORIGEN: NAVARRA

VARIEDAD: 100% Sauvignon blanc

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



### ELABORACIÓN:

Fermentación controlada entre 14 y 16°C. Crianza sobre lías finas en depósito durante 3-4 meses. Atrae por su inconfundible amalgama de aromas, donde se mezclan las frutas tropicales con las notas cítricas y vegetales. Un Sauvignon Blanc que demuestra atrevimiento.

### CATA:

**COLOR:** Destaca su color amarillo verdoso brillante y cristalino.

**AROMA:** Delicioso e intenso aroma varietal, con una nariz franca y muy compleja -piña, fruta de la pasión, pomelo y boj-.

**SABOR:** Boca tremendamente untuosa y suave debido a su crianza sobre lías finas en depósito.