

Orchídea Cuvée

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: 100% Sauvignon blanc
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Fermentación en tina de madera de roble francés, seguido de una crianza durante 8 meses en barrica también de roble francés, sobre lías finas y con batonnage periódicos. Interesante fusión entre el nervio del Sauvignon Blanc y el sosiego que impregna la crianza en las mejores barricas sobre lías finas.

CATA:

COLOR: A la vista presenta un hermoso color amarillo verdoso.

AROMA: En nariz es intenso, con una tentadora mezcla de aromas a fruta tropical y bollería, envueltos por unas elegantes y equilibradas notas de madera.

SABOR: En boca, el vino se muestra graso y voluptuoso, arropado en todo momento por una refrescante acidez que la hace fluir sin esfuerzo, con un delicado retro-gusto a fruta con sutiles recuerdos a roble.