

## Intacta (D.O. Navarra)

ORIGEN: NAVARRA  
VARIEDAD: 100% Sauvignon blanc  
GRADO ALCOHÓLICO: 11,00%



### ELABORACIÓN:

Fermentación controlada a baja temperatura, entre 14 y 16° C, hasta alcanzar el nivel de azúcar deseado, momento en que lo enfriamos por debajo de 0° C para detener la fermentación.

### CATA:

**COLOR:** Color amarillo verdoso, brillante.

**AROMA:** Muy aromático, tropical, con los descriptores propios de la variedad, como piña, fruta de la pasión y pomelo, con un fondo vegetal de boj y hierba recién cortada, un Sauvignon Blanc de libro.

**SABOR:** Un punto de dulzor, compensado con una adecuada acidez y un sutil gas carbónico natural, hacen de Intacta un vino equilibrado y nada empalagoso.

Es un vino refrescante y divertido, apto para todos los públicos y para cualquier ocasión.

