

SAUVIGNON BLANC



ORIGEN: RHEINHESSEN
(ALEMANIA)

VARIEDAD: 100% SAUVIGNON BLANC

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

100% Sauvignon blanc, vendimia selectiva en dos fases de maduración, despalillado, suave prensado, 16 horas de fermentación en frío y crianza reductiva en depósitos de acero inoxidable durante unos meses.

CATA:

En nariz notas verdes de hierba cortada, césped, grosella y pimienta, al paladar recuerda la grosella y la manzana verde con un fino matiz a flor de saúco y frutas tropicales. Seco y vivaz.

5,9 g/l. azúcares reductores

7,7 g/l. acidez

