



# SAUVIGNON BLANC

Vino aromático, equilibrado, fresco y untuoso que sorprende a todo tipo de consumidores.

## VARIEDAD

*100% Sauvignon Blanc*

## ELABORACIÓN

El mosto fermenta lentamente en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15°C por 20 a 25 días para conseguir mantener el frescor y ligereza de esta variedad.

## NOTA DE CATA

Amarillo limón, limpio y brillante.

Aromáticamente intenso y fresco. La añada 2024 presenta un carácter frutal tanto en nariz como en boca, encontrando notas de melocotón blanco y cítricos. A continuación, se aprecian notas florales como jazmín. En boca la dulzura de los sabores de fruta de hueso y cítrica se complementa a la perfección con la frescura que le aporta su buena acidez.

Agradable y voluminoso en boca, este blanco equilibrado de Rioja es fresco pero al mismo tiempo gastronómico, gracias a su cremosidad y final persistente.

## MARIDAJE

Ideal para disfrutar de una buena fondue de quesos, embutidos, mariscos y pescados. Buen acompañante de diferentes verduras y pastas marineras y arroces, como la típica paella valenciana o un buen arroz a banda.

## VINO VEGANO

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

ALCOHOL: 12,5%

