



CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias. La cercanía a la costa permite amplitudes térmicas que favorecen el desarrollo aromático y la conservación de esta rica y jugosa acidez. Invierno frío y primavera templada permiten un buen desarrollo fisiológico de la planta para una óptima madurez. Suelos con vetas calcáreas aportan mineralidad a este exquisito Sauvignon Blanc.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 8 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Marzo.

Ubicación: Casablanca.

VINIFICACIÓN

Es llevada a cabo por levaduras secas activas seleccionadas especiales para potenciar el desarrollo aromático de las uvas. Las temperaturas varían entre 10-14°C y es complementada con nutrientes de alta calidad.

NOTA DE CATA

Visual: Color amarillo pálido con tintes verdosos, brillante.

Nariz: Destacan las notas de lima, flores blancas y brotes de tomate.

Boca: Vino fresco, de rica y jugosa acidez y de una amabilidad que invita a otra copa.

Maridaje: Ostras, ceviches de salmón, ensaladas verdes, tártaro de atún y pescados a la plancha.

Tº de servicio: 10 - 12°C

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,0%