

Fresco
Goloso
Orgánico





MENADE SAUVIGNON BLANC

País: España
Región: Castilla y León V.T.
Cepa: Sauvignon Blanc 100%

Una variedad foránea adaptada a la climatología y suelos de la zona desde hace décadas, produce un vino redondo y fácil de beber. La uva Sauvignon Blanc ofrece en Castilla y León aromas tropicales y a fruta de hueso, que combinan con la mineralidad aportada por los suelos de afloramientos calizos y marcada acidez.

La fermentación se lleva a cabo con levaduras naturales y el vino permanece un tiempo con sus lías.

La fermentación se hace en depósito de acero inoxidable con levaduras salvajes (propias de la uva). Depósitos de diferentes capacidades pudiendo así separar las diversas parcelas-pagos conforme a la diferenciación de estructuras y composiciones de suelo. Posterior maduración del vino en sus sedimentos durante un tiempo controlado.

 Potencial guarda: 1 - 3 años |  Vides de 25 años

 Suelos pedregosos |  Fermentación en acero inoxidable | Crianza sobre lías 2 meses

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Amarillo brillante



INTENSIDAD


Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Muy intenso y expresivo
 - Fruta de hueso (duraznos y ciruelas)
 - Mango maduro
 - Leve mineralidad
 - Albahaca y menta

MARIDAJE

- Un vino muy agradable como aperitivo
- Pezca y mariscos a la parrilla o plancha
 - Lobster roll
- Ceviches y tiraditos

PERFIL DE SABORES

Balance estupendo

Dulzura - acidez

Redondo y goloso

Dulzura 

Acidez 

Taninos 

Alcohol 

Cuerpo 
Bajo Alto

TEMPERATURA

 6° C