



VARIETALES: 100% Sauvignon Blanc

ORIGEN: Francia

Descripción: El vino se mantiene en contacto con sus lías finas (sedimentos de levadura) durante varios meses, dependiendo de la añada. Esto aporta textura sedosa y complejidad sin necesidad de paso por barrica.

Vinificación:

Cosecha mecánica (entre las 4 y las 9 a.m., tras la selección de uvas). Maceración pelicular (8-12 horas). Prensa. Desfangado. Estabilización en frío (8-10°C) durante unos días, con reincorporación de lías finas filtradas. Fermentación controlada entre 16-18°C.

Nota de Cata:

Color: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: En nariz, despliega un perfil fresco y frutal, con aromas destacados de frutas exóticas (como maracuyá) y notas cítricas (pomelo, toronja).

Boca: En boca, es vibrante y refrescante, con una acidez vivaz, una sorprendente persistencia y un delicado toque salino en el final.

Maridaje: Un vino para disfrutar en cualquier momento del día. Ideal como aperitivo o para maridar con ensaladas, mariscos, mejillones, lenguado a la meunière y carnes blancas.