



**VARIETALES:** 100% Sauvignon Blanc

**D.O.:** Gascuña, Francia

### Crianza:

En lías finas de 1 a 6 meses.

### Vinificación:

Recolección a máquina (entre las 4 y las 9 de la mañana) para preservar la frescura. Maceración de la piel (de 8 a 12 horas). Prensado. Estabilización en frío (8/10° C) durante algunos días. Fermentación entre 16-18°C con levaduras naturales que revelan los aromas del Sauvignon.

### Nota de Cata:

**Color:** Color amarillo pálido brillante con algunos tonos verdes.

**Nariz:** Nariz revela intensas notas de limón seguidas de mango, lichi y melocotón amarillo.

**Boca:** En boca es elegante, con buen volumen y un final fresco y salino.

**Maridaje:** Aperitivo, marisco, mejillones, filete de lucioperca al eneldo, lenguado meunière, carnes blancas.