



- 🍷 D.O. Rueda
- 🍷 Fermentación en depósito de acero inoxidable, maceración en frío durante 4 horas a 6°C.
- 🍷 Variedad: 100% Sauvignon Blanc
- 🍷 Alcohol 13% Vol.

NOTA DE CATA

- 👁️ **Color** amarillo pajizo con ribete acerado.
- 👃 Amplio y sugerente a la **nariz** con un fondo cítrico.
- 👄 En **boca** es untuoso y equilibrado con notas de fruta de la pasión y piña.
- 🍷 **Maridaje:** Pescados y mariscos frescos, así como risottos.
- 🍷 **Temperatura de servicio:** 6 – 8°C.

Vñedos de más de 20 años. Vendimia nocturna mecánica.

INDICACIONES TÉCNICAS:

Condiciones de almacenaje: Almacenar en lugares con temperaturas menores a 20°C. Se recomienda su consumo antes de dos años.

Condiciones de transporte: Transportar en condiciones de temperatura adecuada y sin humedad.

Alérgenos: Sulfitos < 10 mg/kg etiqueta con la leyenda "contiene sulfitos". Ausencia de OGM's.