



SAUVIGNON BLANC ESTATE

Notas de cata:

Color amarillo verdoso brillante, con una transparencia característica del varietal. En nariz aporta flores blancas, ruda azahar, durazno, pomelo rosado, grosella amarilla y ananá. En boca se mantiene fresco y frutado. La acidez percibida en nariz resalta su intensidad y elegancia.

Alcohol: 13%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Es ideal para acompañar platos principales y aromáticos, pescado, platillos étnicos, pastas con frutos de mar, vegetales, ensaladas con carnes frías, salsas que tengan como base aceite de oliva. Queso de cabra.

