



## SAUVIGNON 2016



Color amarillo pajizo intenso, con reflejos de oro pálidos. Nariz compleja y sutil en la que destacan aromas francos vegetales como el heno y el boj, acompañados de un fondo de frutas exótica como albaricoque y maracuyá. En boca es intenso, amplio y sabroso, con acidez media. Es untuoso, persistente, fresco y expresivo, con un largo final.

Es perfecto para acompañar ensaladas o quesos como el feta o de cabra. También muy apropiado para el marisco o para pescados sabrosos. También, para un aperitivo de anchoas en salazón y aceitunas.

Debe servirse a una temperatura de 10º.

<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>	Rueda
<b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>	Pendiente
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	12,80 % vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,8 gr/l.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,25 gr/l.
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	120 mg/l
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	2,5 g/l
<b>PRESENTACIÓN</b>	Botella 75 cl. Caja 6 bllas.

