MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente



PEQUEÑAS PRODUCCIONES SAUVIGNON BLANC 2025

Elaboración sobre lías durante 4 meses.

CATA

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio. En nariz destaca por su carácter mineral y herbáceo, con notas de boj, heno y piedra húmeda.

Acidez matizada por la lía y que te hace salivar. un poco tropical.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar ceviches, ensaladas frescas, sushi y quesos suaves, servido a una temperatura entre 8 y 10°C.

.

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente



SMALL PRODUCTIONS
SAUVIGNON BLANC 2025

Aged on lees for 4 months.

TASTING NOTES

Pale yellow in color with greenish reflections, bright and clean. The nose shows a marked mineral and herbaceous character, with notes of boxwood, hay, and wet stone. On the palate, it has well-balanced acidity thanks to lees aging, offering a fresh, mouthwatering profile with a subtle tropical touch.

SERVING & PAIRING

Serving temperature: 8–10°C.

Perfect to pair with ceviche, fresh salads, and mild cheeses.