



SELECT TERROIR SAUVIGNON BLANC



VARIEDADES

Sauvignon Blanc



ELABORACIÓN

Recolección y selección de uvas en viñedo. En bodega, las uvas maceran con los hollejos hasta el momento de la fermentación. El mosto está durante 25 días en depósitos de acero inoxidable hasta que es clarificado, filtrado y embotellado.



NOTAS DE CATA

Tiene un color amarillo verdoso cristalino. En nariz aparece fruta cítrica con notas de pera y manzana. En boca es joven y fresco, con una agradable y equilibrada acidez.