

GÜERTANA SAUVIGNON BLANC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Blanco crianza sobre lías

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Grado alcohólico: 12°c



ELABORACIÓN

Sus uvas han sido sometidas a maceraciones cortas de escasas horas a bajas temperaturas, y tras un posterior desfangado, se llevará a cabo un proceso de fermentación mediante levaduras seleccionadas durante 21 días a unos 16 grados.

El vino permanecerá en su propia lía durante 2 meses confiriéndole cierta complejidad.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo pajizo, limpio y brillante, se presenta seductor y elegante.

Nariz: destacando cítricos verdes como el pomelo, frutas exóticas y flores blancas.

Boca: resulta expresivo, amplio y con buena persistencia y acidez, lo que le hace agradable y fresco en boca.



BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN