

*Faustino Rivero Ulecia*

## MONOVARIETAL COLLECTION SAUVIGNON BLANC



### POCHODZENIE

Wino wyprodukowane z winogron pochodzących z winnic La Mancha położonych około 800 m n.p.m., które zapewniają chłodną nocną temperaturę, pozwalającą na zachowanie aromatów odmianowych.

### WINIFIKACJA

Fermentowane w niskiej temperaturze w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Po zakończeniu fermentacji alkoholowej wino zostaje nasiarczone i utrzymywane w stanie zimnym przez ruch osadu, aby zachować środowisko bez tlenu i uzyskać krągłość w ustach.

**ODMIANA**  
Sauvignon Blanc

**ALKOHOL**  
12% Vol.

**TYP WINA**  
Białe półwytrawne

### NUTY SMAKOWE



**WYGLĄD**  
Kolor

**ZEWNĘTRZNY**  
słomkowy żółty



**TEMPERATURA  
SERWOWANIA**  
Pomiędzy 6 a 10°C



**ZAPACH**  
Nuty ziołowe, z delikatnymi  
aromatami cytrusów.



**PODAWAĆ DO:**  
idealne do  
owoców morza,  
ryb, ryżu i sosów z  
owocami morza



**SMAK**  
W ustach jest świeży i jedwabisty z  
przyjemnymi owocowymi tonami.  
Długie i mineralne wykończenie z  
dobrze zintegrowaną kwasowością.

### ENOLOG

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinose  
Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.