

Orquesta Sauvignon Blanc

Vino de la Tierra de Castilla / Blanco



Las viñas de la variedad Sauvignon Blanc en Tierra de Castilla están creciendo en importancia a medida que crece el universo varietal internacional en España. Los vinos varietales españoles ya son una gran promesa para el mundo.

VARIEDAD

100% Sauvignon blanc

ESTILO

Vino tranquilo

REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos acerados. En nariz tiene aromas intensos de cítricos y frutos tropicales. En boca es suave, muy fresco y recuerdos frutales.

MARIDAJE

El compañero perfecto de pescados, mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 8-10°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas son recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. El mosto pasa por un periodo de maceración prefermentativa en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16°C en depósitos de acero inoxidable durante 15-17 días. El proceso continúa durante un periodo de crianza sobre lías corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.