



CYATHO

SAUVIGNON BLANC



VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN: Proviene de 1 hectárea de viñedo propio, localizada en La Seca – Valladolid, de suelo pedregoso y canto rodado en la superficie.

Recogida mediante vendimia manual nocturna, con el frescor de la noche lograremos conservar mejor las propiedades y los aromas de la variedad.

Fermenta lentamente durante 24 días a bajas temperaturas; battonage diario, poniendo en suspensión las lías, para conseguir mayor untuosidad y volumen.

Finalmente procedemos con la estabilización y filtrado del vino, para posteriormente embotellarlo.

CATA

COLOR: Amarillo pálido, límpido y brillante.

AROMA: Notables aromas a frutas tropicales – Piña, plátano-, flores blancas y matices herbáceos, con sutiles recuerdos cítricos.

BOCA: En boca es intenso y amplio, con intensos matices de frutas tropicales, con buena acidez; con final refrescante y un post gusto largo

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 6 ó de 12 botellas

SERVICIO: 8-10°C.