

FINCA LA COLINA SAUVIGNON BLANC

Las primeras cepas de la noble variedad foránea Sauvignon Blanc fueron plantadas en Rueda en 1980 –coincidiendo con la creación de la D.O.- y fue en la bellísima Finca La Colina, propiedad de Vinos Sanz.

Este vino procede de una selección de las cepas más antiguas de Sauvignon Blanc (monovarietal 100%), elaboradas con especial cuidado para lograr un vino que exprese la amplia gama de aromas y sabores típicos de esta uva, tan cercanos a los frutos tropicales.

Grado alcohólico: 13%

Nota de Cata:

Un blanco de color amarillo pálido y brillante, con aromas intensos y una boca amplia, concentrada. Un vino algo glicérico y con la acidez justa que deja una larga y agradable persistencia.

Gastronomía:

Ideal como acompañante de pescados a la parrilla o al horno, sabe a la vez enfrentarse con platos más complejos como arroces o raviolis rellenos de foie gras.

Servicio:

Degustar a una temperatura entre 9 y 11º C.

Presentación

Botella borgoña color musgo de 75 cl.



VINOS **VS** SANZ
18 • 70