

SANZ SAUVIGNON

Este magistral monovarietal procede de una selección de las mejores cepas de Sauvignon Blanc, vendimiadas a mano en los viñedos propiedad de la bodega y 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.

Nota de cata:

Un excelente vino de color amarillo pajizo, de gran intensidad olfativa, fragante y frutal con la impronta de la variedad. En boca se presenta amplio, lleno y untuoso con un magnífico equilibrio acidez-alcohol, largo y persistente en su final.

Gastronomía:

Ideal como aperitivo y para acompañar pescados a la sal como la dorada y la lubina, o mariscos.

Servicio:

Degustar a una temperatura entre 8 y 10º C.

Presentación:

Botella bordelesa verde de 75 cl.



VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870