

ELABORACIÓN

100% Sauvignon Blanc.

CATA

Amarillo pajizo muy límpido y brillante. En nariz se presenta intenso, salvaje y algo tosco. Aromas a césped, hongos, tierra mojada. Tras oxigenarse recuerda al heno, manteniendo los aromas a vegetación húmeda y mantillo.

La entrada en boca es sutil, haciendo gala de una excelente acidez, dejando matices minerales, frescos y salinos. Cierta recuerdo a piel de cítrico. Cálido y untuoso, de paso medio y postgusto prolongado y complejo.

Sauvignon Blanc de bastante tipicidad.



CASTILLO DE ANDRADE

FORMATO: Botella de 0,75 L. Caja de 12 botellas