

VQ
SELECCIÓN

VQ SAUVIGNON BLANC

DATOS TÉCNICOS

APELACIÓN: I.G. Tierra de Castilla

VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

AÑADA: 2025

VOL. ALC. %: 12%

ORIGIN: Finca Venta de Don Quijote (Cerro del Moro)

COSECHA: Cosecha nocturna durante la primera quincena de octubre

ELABORACIÓN: Depósitos de acero inoxidable termorregulados

CONSERVACIÓN: En botellas, en la propiedad en ambiente fresco con temperatura controlada

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: Recomendado 18 meses

CORCHO: Microgranulado

BOTELLA: 550 gramos, borgoña canela 300.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos brillantes. Atractivo en nariz, aromas de melocotón, mandarina y otros cítricos mezclados con sensaciones más dulces (frutas tropicales, miel). Sabroso, vivo, bien estructurado y persistente.

