

IGP CASTILLA Y LEÓN · ESPANHA

Viticultura natural orgânica certificada. Representa o frescor, o lado mais selvagem e jovem da variedade.

AÇÚCAR RES. 60g/L



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bodegas Menade

REGIÃO

IGP Castilla y León

UVAS

Sauvignon Blanc Bodegas

Menade foi fundada em 2005 pelos irmãos Sanz. Filhos de Antonio Sanz, enólogo emblemático e um dos precursores da Denominação de Origem Rueda, são a sexta geração de uma família dedicada ao vinho.

TEOR
ALCOÓLICO
11%

SERVIÇO
06 °C a 08 °C

DISPONÍVEL
500ml

HARMONIZAÇÃO

foie gras, queijos, sobremesas, entradas com toque agri-doce, frutas,

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada de 18-22°C, com leveduras naturais para alcançar a máxima expressão do terroir; mas é interrompida pela redução da temperatura quando o vinho atinge uma relação equilibrada entre teor alcoólico e açúcar residual
- ◆ estabilização a frio
- ◆ engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. Amarelo-palha brilhante, com reflexos dourados suaves

Aroma. intenso e sedutor. Evidenciam-se notas de frutas tropicais maduras (maracujá, manga), cítricos doces (casca de laranja, lima), pêssego e maçã madura. Nuances florais delicadas e um leve toque herbáceo típico do Sauvignon Blanc acrescentam frescor e equilíbrio.

Sabor. Doce, porém equilibrado, sustentado por acidez viva que evita qualquer sensação de peso. Boca macia, envolvente e muito aromática, com repetição das frutas tropicais e cítricas. Final persistente, fresco e elegante, deixando uma agradável sensação frutada.