

## VIARIL BLANCO VERDEJO – SAUVIGNON BLANC



80 % VERDEJO

20 % SAUVIGNON BLANC

GRADO ALCOHÓLICO: 13º

**ELABORACIÓN:** FERMENTADO A BAJA TEMPERATURA A PARTIR DEL MOSTO FLOR.

### FICHA DE CATA:

**COLOR:** AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS MUY VIVOS, TÍPICOS DE LA VARIEDAD.

**NARIZ:** A NIVEL OLFATIVO PRESENTA UNA INTENSIDAD MEDIA, CON RECUERDOS DE BOG, LIGEROS TOQUES BALSÁMICOS, HINOJO Y SOBRE TODO UN FONDO CÍTRICO QUE ENVUELVE EL CONJUNTO.

**EN BOCA** LA ENTRADA ES FRESCA, CON BUENA LONGITUD, CON UNA ACIDEZ BIEN MARCADA, QUE NOS LLEVA A UN FINAL CÍTRICO E INTENSO, MARCANDO EN EL RETRO NASAL LOS TOQUES DE BOG Y FRUTA TROPICAL.

IDEAL PARA TOMAR CON MARISCOS, PESCADOS Y ARROCES.